

# 蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO  
自家製青唐辛子の蕎麦味噌 520円 [税込572]

“TAWASA” KAMABOKO WITH WASABI  
小田原の極上板わさ 680円 [税込748]

  
SIMMERED MEMMA  
極太メンマ煮 680円 [税込748]

JUMBO NAMEKO MUSHROOM  
“OHITASHI” VEGETABLES SOAKED IN BROTH  
ジャンボなめこのお浸し 鬼おろし仕立て 680円 [税込748]

“KINPIRA” STIR FRIED CRUNCHY LOTUS ROOT  
& BLACK FUNGUS  
茨城県稲敷産  
れんこん三兄弟とキクラゲのきんぴら 710円 [税込781]

SPICY HORSE MEAT YUKHOE  
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ 1470円 [税込1617]

“SHIOKARA” SALTED & FERMENTED SQUID  
自家製アオリイカの塩辛  
蕎麦屋の返し漬け 810円 [税込890]

## 蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

  
SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU  
枋尾揚げの辛味噌焼き 840円 [税込924]

PORK WRAPPED CHINESE CHIVE  
米澤豚と黄ニラの豚バラ巻き 1300円 [税込1430]

CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJOH LEEK  
京鴨と九条葱の炭火焼き 1570円 [税込1727]

MARINATED SCALLOPS & KUJO LEEK  
WITH MUSTARD VINEGAR MISO  
北海道産 帆立と九条葱の辛子酢味噌和え 850円 [税込935]

PICKLED SOY SAUCE SALMON & AVOCADO  
よだれサーモン  
静岡県産紅富士サーモンとアボカド 690円 [税込1089]

  
CHICKEN KARAGE  
蕎麦屋の鶏の唐揚げ 890円 [税込979]

DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE”  
里芋の竜田揚げ  
海老塩といぶりがっこタルタル 890円 [税込979]

MINGCED PORK CUTLET  
黒豚メンチカツ [2ヶ] 940円 [税込1034]  
1ヶ追加 470円 [税込517]

PORK CUTLET SIMMERED IN BROTH & EGG  
米澤豚のヒレカツ煮 1600円 [税込1760]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD  
銀鱈の西京味噌焼き 1310円 [税込1441]

CHARCOAL GRILLED JUMBO MUSHROOMS  
北海道千歳産  
ジャンボ椎茸の炭火焼き 1020円 [税込1122]

# 蘇枋のお蕎麦

蘇枋の細麺の二八蕎麦は素材にとことんこだわり、時季に合わせた最良の国産蕎麦粉を使用しております。鹿兒島県から取り寄せた二年熟成の厚切り枯節でしっかりと出汁をとり、特徴がそれぞれ違う二種類の醤油とオーガニックの砂糖で作る蕎麦つゆが蕎麦の美味しさをさらに引き立てます。



## 冷たい手打ちお蕎麦 HAND MADE COLD SOBA

SEIRO SOBA せいろ	刻み葱・山葵	900円 <small>税込990</small>
NORIKAKE SOBA のりかけ	刻み葱・刻み海苔・山葵	990円 <small>税込1089</small>
SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦	とろろ・うずらの卵・青海苔	1360円 <small>税込1496</small>
SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE カレーつけ蕎麦	米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵	1410円 <small>税込1551</small>
WALNUT SOBA くるみ蕎麦	くるみダレ・刻み葱・山葵	1360円 <small>税込1496</small>
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦	とろろ・辛味大根・梅干し	1410円 <small>税込1551</small>
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO 米澤豚と黄ニラのつけせいろ	米澤豚・黄ニラ・シメジ・ネギ	1620円 <small>税込1782</small>
DUCK SEIRO 京鴨せいろ	炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1830円 <small>税込2013</small>
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天せいろ	季節の野菜天・刻みネギ・山葵	1680円 <small>税込1848</small>
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ	大海老天・野菜天・刻み葱・山葵	2040円 <small>税込2244</small>

## 温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば	刻み葱・鯖昆布出汁	900円 <small>税込990</small>
HANAMAKI SOBA 花巻き	刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	990円 <small>税込1089</small>
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦	鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1360円 <small>税込1496</small>
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮	米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1410円 <small>税込1551</small>
DUCK NAMBAN 京鴨南蛮	炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1830円 <small>税込2013</small>
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天ぷら蕎麦	季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1680円 <small>税込1848</small>
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦	大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	2040円 <small>税込2244</small>

**ALL NATURAL**

**NO MSG**

化学調味料不使用  
No MSG on our natural  
"UMAMI" dishes

**ZERO TRANS FAT  
NON GMO**

低温圧搾抽出法油  
トランス脂肪酸ゼロ  
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL SALT**

自然製法の塩  
Natural Salt

**ORGANIC SUGAR**

オーガニック砂糖  
Organic Sugar

**PLWATER**

PLウォーター使用  
PL Water

We use domestically produced rice. All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

当店は国産米を使用しています。店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。  
平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ(席料)としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。