

蕎麦前 SOBAMAE



自家製青唐辛子の蕎麦味噌 GREEN CHILI SOBAMISO

550円 [税込550]

胡瓜と茗荷のニラ醤油 MARINATED CUCUMBER & MYOGA RADISH WITH CHINESE CHIVES SHOYU

600円 [税込600]

長野県産 野沢菜のお浸し TURNIP GREENS "OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH

650円 [税込715]

極太メンマ煮 SIMMERED MEMMA

700円 [税込770]

京都府・渋谷農園 万願寺唐辛子と釜揚げしらす、九条ネギのお浸し
GREEN PEPPER, WHITEBAIT & KUJO LEEK SOAKED IN BROTH

750円 [税込825]

沖縄県産 もずくと長芋の梅キムチ MOZUKU SEAWEED & CHINESE YAM KIMUCHI WITH UMEBOSHI

750円 [税込825]

マグロ中落ちとオクラの山かけ TUNA & OKRA WITH GRATED YAM

750円 [税込825]

小田原の極上板わさ "TAWASA" KAMABOKO WITH WASABI

700円 [税込770]

自家製アオリイカの塩辛・蕎麦屋の返し漬け "SHIOKARA" SALTED & FERMENTED SQUID

850円 [税込935]

北海道産 黒ミル貝とスナッペンエンドウの辛子酢味噌和え
MARINATED GEODUCK CLAM & SNAP PEA WITH MUSTARD VINEGAR MISO

850円 [税込935]

静岡県産 紅富士サーモンとボツコンチーニ、アボカドの胡麻和え
MARINATED SALMON, BOCCONCINI & AVOCADO WITH SESAME

1000円 [税込1100]

里芋の竜田揚げ 海老塩とごぶりがうじタルタル DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"

900円 [税込990]

蕎麦屋の鶏の唐揚げ CHICKEN KARAGE

900円 [税込990]

厚焼き出汁巻き玉子焼き DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE

1000円 [税込1100]

蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL

栃尾揚げの辛味噌焼き SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU

850円 [税込935]

北海道千歳産 ジャンボ椎茸の炭火焼き CHARCOAL GRILLED JUMBO MUSHROOMS

1050円 [税込1155]

丹波赤鶏の炭火焼き 柚子胡椒・ドライトマト味噌
CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH YUZU PEPPER & DRIED TOMATO MISO

1350円 [税込1485]

京鴨と九条葱の炭火焼き
CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJOH LEEK

1000円 [税込1100]

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. on weekends & holidays.
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円頂戴しております。

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作ります。
鹿児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 [税込990]
NORIKAKE SOBA のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵	1000円 [税込1100]
SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦 とろろ・うずらの卵・青海苔	1400円 [税込1540]
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	1450円 [税込1595]
WALNUT SOBA くるみ蕎麦 くるみダレ・刻み葱・山葵	1400円 [税込1540]
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦 とろろ・辛味大根・梅干し	1450円 [税込1595]
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	1650円 [税込1815]
DUCK SEIRO 京鴨せいろ 炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1850円 [税込2035]
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天せいろ 季節の野菜大・刻みネギ・山葵	1700円 [税込1870]
CONGER EEL TEMPURA SEIRO 江戸前穴子一本天ぷらせいろ 穴子大・野菜大・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 大海老大・野菜大・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]

ぶっかけ蕎麦 BUKKAKE COLD SOBA

MIXED CONDIMENTS & NATTO BUKKAKE SOBA
十四種薬味のぶっかけ蕎麦

とろろ卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰯節・大葉・茗荷・きゅうり・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY SESAME SAUCE WITH PORK MISO
濃厚胡麻ダレの坦々蕎麦 肉味噌・カイワレ・茗荷・紅芯大根・きゅうり・九条葱 香味ネギ 煮卵

温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁	900円 [税込990]
HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	1000円 [税込1100]
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦 鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1400円 [税込1540]
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1450円 [税込1595]
DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1850円 [税込2035]
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA 旬野菜の天ぷら蕎麦 季節の野菜大・鯖昆布出汁・刻み葱	1700円 [税込1870]
CONGER EEL TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぷら蕎麦 穴子大・野菜大・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦 大海老大・野菜大・鯖昆布出汁・刻み葱	2300円 [税込2530]

1500円 [税込1650]
1450円 [税込1595]

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.

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。