

蕎麦

小皿蕎麦前

SOBA-MAE KOZARA

盛り合わせ

3種盛り合わせ	3KINDS	1450
6種盛り合わせ	6KINDS	2800

一皿 ¥500

自家製青唐辛子蕎麦味噌
“SOBA-MISO”
BUCKWHEAT & SPICY MISO

糸島メンマの山椒オイル煮
“MENMA”
SPICY BAMBOO SHOOTS

小田原の極上板わさ
“ITA-WASA”
KAMABOKO & WASABI

京成立石 八百大商店
ぬか漬
NUKA-ZUKE PICKLES

長芋のワサビ漬
“WASABI-ZUKE”
CHINESE YAM & WASABI

奈良漬クリームチーズ
CREAM CHEESE
with NARAZUKE PICKLES

TOASTED NORI
坂井海苔店 有明海の焼き海苔
炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。
そのままでも、他の小皿と一緒に召し上がるのもおすすめです。

あて巻き ROLLS

トロたく “TORO-TAKU” TUNA & PICKLED RADISH	850 [税込915]
真鱈の辛味なめろう “NAMEROU” CHOPPED HORSE MACKEREL	750 [税込795]
黒シル貝の山椒オイル漬 SANSHO OIL MARINATED GEODOCK CLAM	800 [税込840]
江戸前煮穴子と実山椒 SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS	800 [税込840]
大人の干瓢巻 “KANPYO” SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS	700 [税込735]

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト “GARITOMATO” DASH SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER	750 [税込795]
こまめと菜の花、十二ヶ月熟成プロシュートのマスカルポーネ白和え “SHIRI-AE” MASHED TOFU & MASCARPONE WITH STRAWBERRY	850 [税込895]
栃木県・河内町産クレソンのサラダ 梅おかかとシェリーヴァネグレット WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE	600 [税込630]
会津若松産馬肉の辛味噌 “YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR WITH SPICY MISO	1800 [税込1890]
自家製ホタルイカの沖漬け MARINATED FIREFLY SQUID	800 [税込840]

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味タレ BOILED GYOZA DUMPLINGS	600 [税込630]
厚焼き出汁巻き卵焼 “DASHIMAKI TAMAGO” JAPANESE OMELETTE	1050 [税込1105]
帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻 SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS	600 [税込630]
米澤豚と海老のもち米シウマイ 大蒜赤柚子胡椒 PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER	600 [税込630]
自家製イカ墨かつ揚げ SQUID INK “SATSUMAGE” DEEP FRIED FISH CAKE	800 [税込840]
八色椎茸のフライアオサとチーズ FRIEDSHIITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR	850 [税込895]
トンペロウイワシの唐辛子煎 葉唐辛子と山椒塩 CHILI PEPPERED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT	850 [税込895]

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

銀鱈の西京味噌焼 SAIKYO MISO MARINATED COD	1450 [税込1505]
土佐はちりん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味 GRILLED “HACHIKIN” CHICKEN with FRESH PEPPERS	1650 [税込1715]
米澤豚と黄韭の豚バン巻 蕎麦味噌 PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO	1550 [税込1605]
兵庫県・淡路島産金猪豚の炭火焼 大蒜味噌漬 GRILLED INOBUTA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO	1600 [税込1660]
国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌 “GYUTAN” BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO	2600 [税込2690]

天麩羅 TEMPURA

天ぷら盛り合わせ
ASSORTED TEMPURA

3400 [税込3740]

アカイカの天ぷら
“AKA-IKA” SQUID TEMPURA

960 [税込1045]

春野菜と山菜の天ぷら盛り合わせ
SPRING & WILD VEGETABLES TEMPURA

1800 [税込1980]

カチヨカバロチーズの磯部天ぷら
CACIOCAVALLO CHEESE TEMPURA with NORI

800 [税込880]

甘太くん「紅はるか芋」の天ぷら
SWEET POTATO TEMPURA

800 [税込880]

土佐はちきん地鶏の鶏天
“TORI-TEN” CHICKEN TEMPURA

900 [税込990]

菫のお蕎麦

菫の細麵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つかりと出汁をとり、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。

冷たい手打ち蕎麦 HANDMADE COLD SOBA

せいろ
SEIRO SOBA

900 [税込990]

かけそば
KAKE SOBA

900 [税込990]

のりかけ
NORIKAKE SOBA

1000 [税込1100]

花巻蕎麦
HANAMAKI SOBA

1100 [税込1210]

三味蕎麦「から汁・とろろ・へるみ」
SOBA with TRIP DIPPING SAUCE

1450 [税込1595]

山形県・庄内産 山菜蕎麦
SANSAI SOBA - wild vegetables soba

1450 [税込1595]

十四種薬味のぶっかけ蕎麦
BUKKAKE SOBA

1650 [税込1815]

名古屋コーチンの玉子とし蕎麦
TAMAGO TOJI SOBA - dropped egg soba

1400 [税込1540]

京野菜、辛味大根と庄内山菜のぶっかけ蕎麦
KYOTO DAIKON & WILD VEGERABLES BUKKAKE SOBA

1500 [税込1650]

仙台セリと揚げ餅
SERI PARSLEY & FRIED MOCHI

1650 [税込1815]

土佐はちきん地鶏と黄韭のせいろ
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO

1750 [税込1925]

土佐はちきん地鶏南蛮
CHICKEN NANBAN

1750 [税込1925]

近江鴨せいろ
DUCK SEIRO

1850 [税込2025]

近江鴨南蛮
DUCK NANBAN

1850 [税込2025]

大海老と旬野菜の天せいろ
TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables

2400 [税込2640]

大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦
TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables

2400 [税込2640]

ALL NATURAL

NO MSG

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

LOW TRANS FAT

低温圧搾抽出法油
低トランス脂肪酸
Low Transfat Oil

NATURAL SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π 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 11:00 A.M. ON WEEKENDS & HOLIDAYS.

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11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。