



蕎麦前小皿
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
“TA-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	850
“TORO-TAKU” TUNA & PICKLED RADISH	税込600
真鱈の辛味なめろう	750
“NAMEROU” CHOPPED HORSE MACKEREL	税込600
黒シシル貝の山椒オイル漬	800
SANSHO OIL MARINATED GEODOCK CLAM	税込800

江戸前煮穴子と実山椒	800
SIMMERED CONGER EEL WITH SANSHO PEPPERS	税込800
大人の干瓢巻	700
“KANPYO” SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS	税込700

アカイカの卵黄醤油漬	800
SHOYU MARINATED EGG YOLK & SQUID	税込800
会津若松産馬肉の辛味噌	900
“YUKHOE” RAW HORSE MEAT with SPICY MISO	税込900

冷たい蕎麦前 COLD SOBAMAE APPETIZERS

ガリトマト	750
“GARU-TOMATO” DASHI SIMMERED TOMATO WITH PICKLED GINGER	税込750
丸茄子と生木耳の揚げ浸し	850
FRIED EGGPLANT & WOOD EAR MUSH ROOM SOAKED IN DASHI	税込850
栃木県・河内町産クレソンのサラダ梅おかとシエリーヴィネグレット	900
WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI SHERRY VINAIGRETTE	税込900

会津若松産馬肉の辛味噌	1800
“YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR WITH SPICY MISO	税込1800
自家製ホタルイカの沖漬け	800
MARINATED FIREFLY SQUID	税込800

温かい蕎麦前 HOT SOBAMAE APPETIZERS

水餃子 自家製香味ダレ	900
BOILED GYOZA DUMPLINGS	税込900
厚焼き出汁巻き卵焼	1050
“DASHIMAKI TAMAGO” JAPANESE OMELETTE	税込1050
帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻	900
SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRIN ROLLS	税込900

米澤豚と海老のもち米シユマイ 大蒜赤柚子胡椒	900
PORK & SHRIMP SHUMAI with RED GARLIC YUZU PEPPER	税込900
自家製イカ墨かつお揚げ	800
SQUID INK “SAITSUMAGE” DEEP FRIED FISH CAKE	税込800

八色椎茸のフライアオサとチーズ	850
FRIEDSHITAKE MUSHROOMS with HARISSA TARTAR	税込850
トンボロワイフシの唐辛子煎葉唐辛子と山椒塩	850
CHILI PEPPERED SARDINES with LEAF PEPPER & SANSHO SALT	税込850

焼き物 YAKIMONO from charcoal grill

銀鱈の西京味噌焼	1450
SAIKYO MISO MARINATED COD	税込1450
土佐はちきん地鶏の炭火焼 生胡椒と生七味	1950
GRILLED “HACHIKIN” CHICKEN with FRESH PEPPERS	税込1950
米澤豚と黄韭の豚バラ巻 蕎麦味噌	1750
PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with SOBA MISO	税込1750

兵庫県・淡路島産金猪豚の炭火焼 大蒜味噌漬	1300
GRILLED INOBU TA GOLDEN BOAR PORK with RED GARLIC MISO	税込1300
国産牛の牛タン焼 自家製辛味噌	2900
“GYUTAN” BEEF TONGUE with HOMEMADE SPICY MISO	税込2900

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

950 [税込1045]

旬野菜の天ぷら盛り合わせ
SEASONAL VEGETABLES TEMPURA

1600 [税込1760]

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

800 [税込880]

とろ茄子「白茄子」の天ぷら
WHITE EGGPLANT 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・くるみ」

SOBA with TRIP DIPPING SAUCE

1450 [税込1595]

米澤豚と那須の美ナス蕎麦

YONEZAWA-PORK & EGGPLANT

1500 [税込1650]

十四種薬味のぶっかけ蕎麦

BUKKAKE SOBA

1650 [税込1815]

名古屋コーナへの玉子とじ蕎麦

TAMAGO TOJI SOBA -dropped egg soba

1400 [税込1540]

秋田県・三種町産生じゆんざいと辛味大根のぶっかけ蕎麦

“JUNSAI” WATER SHIELDS & DAIKON RADISH BUKKAKE SOBA

1600 [税込1760]

飛騨産ジャンボなめこと揚げ餅

JUMBO NAMEKO MUSHROOM & FRIED MOCHI

1600 [税込1760]

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2005]

近江鴨南蛮

DUCK NANBAN

1850 [税込2005]

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

π WATER

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。