

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 "ITAWASA" 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925]

北海道産 黒シル貝とゴーヤの辛子酢味噌和え MARINATED GEODUCK CLAM & BITTER GOURD WITH MUSTARD VINEGAR MISO

850円 [税込925]

静岡県産 紅富士サーモンとポックンチーニ、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 海老塩とごぶりがいじタルタル DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"

900円 [税込990]

蕎麦屋の鶏の唐揚げ CHICKEN KARAAGE

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

京茄子の炭火焼き 柚子胡椒ポン酢 GRILLED KYOTO EGGPLANT WITH YUZU PEPPER PONZU

700円 [税込770]

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

850円 [税込925]

丹波赤鶏の炭火焼き 柚子胡椒・ドライトマト味噌

1350円 [税込1485]

CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN WITH YUZU PEPPER & DRIED TOMATO MISO

京鴨と万願寺唐辛子の炭火焼き

1000円 [税込1100]

CHARCOAL GRILLED DUCK & MANGANJI PEPPER

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。

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。

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
- 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.

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。

季節限定

冷たい手打ちお蕎麦

SEASONAL LIMITED COLD SOBA

SOBA WITH SESAME SAUCE & NIKU MISO

冷やし胡麻ダレの坦々つけ蕎麦

1450円 [税込1595]

紅芯大根・茗荷・きゅうり・肉味噌・煮玉子・九条葱・辣油・山椒オイル・白胡麻

SOBA WITH JUNSAL, GRATED YUM & JUMBO NAMEKO

秋田県三種町産生じゅんぎょとジャンボなめこの

冷やし山かけ蕎麦

1650円 [税込1815]

じゅんさい・ジャンボなめこ・とろろ・オクラ・茗荷・九条葱

CLAMS & NORI KAKE SOBA

北海浅利と生海苔の冷やかけ蕎麦

1850円 [税込2035]

北海浅利・生海苔・三つ葉・針生姜

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]

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・くるみダレ・辛汁

1450円 [税込1595]

SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE

カレーつけ蕎麦

1450円 [税込1595]

米澤豚・玉ねぎ・九条葱・しめじ・煮卵

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO

旬野菜の天せいろ

1700円 [税込1870]

季節の野菜天・刻みネギ・山葵

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]

CLAMS & NORI SEIRO

北海浅利と生海苔のつけせいろ

1850円 [税込2035]

北海浅利・生海苔・三つ葉・生姜

CONGER EEL TEMPURA SEIRO

江戸前穴子一本天ぷらせいろ

2300円 [税込2530]

穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

SHRIMP TEMPURA SEIRO

大海老天せいろ

2300円 [税込2530]

大海老天・野菜天・刻み葱・山葵

ぶっかけ蕎麦

BUKKAKE COLD SOBA

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY
SESAME SAUCE WITH PORK MISO

濃厚胡麻ダレの坦々蕎麦

1450円 [税込1595]

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

BOILED WHITEBALT, UME &
GRATED DAIKON RADISH BUKKAKE SOBA

釜揚げしらすと梅干しの

1500円 [税込1650]

おろしぶっかけ

金揚げしらす・梅・大葉・大根おろし・茗荷・九条葱・糸削り

MIXED CONDIMENTS & NATTO BUKKAKE SOBA

十四種薬味のぶっかけ蕎麦

1500円 [税込1650]

とろろ・卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰹節・大葉

茗荷・きゅうり・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす

温かいお蕎麦

HOT SOBA

KAKE SOBA

かけそば

900円 [税込990]

刻み葱・鯖昆布出汁

HANAMAKI SOBA

花巻き

1000円 [税込1100]

刻み葱・海苔・鯖昆布出汁

SPICY CURRY SOBA

カレー南蛮

1450円 [税込1595]

米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ

DUCK NAMBAN

京鴨南蛮

1850円 [税込2035]

炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA

旬野菜の天ぷら蕎麦

1700円 [税込1870]

季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

CONGER EEL TEMPURA SOBA

江戸前穴子一本天ぷら蕎麦

2300円 [税込2530]

穴子天・野菜天・刻み葱・山葵

SHRIMP TEMPURA SOBA

大海老天ぷら蕎麦

2300円 [税込2530]

大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱

