

SOBA-MAE KOZARA

蕎麦前小皿



THREE kinds
3種盛り合わせ

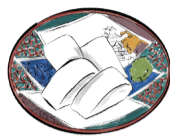
1450
[税込1595]

SIX kinds
6種盛り合わせ

2800
[税込3080]



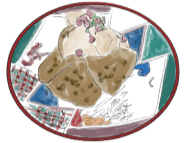
“SOBA-MISO”
Buckwheat & Spicy Miso [税込550]
自家製青唐辛子蕎麦味噌



“ITA-WASA”
Kamaboko & Wasabi [税込550]
小田原の極上板わさ



“MENMA”
Spicy Bamboo Shoots [税込550]
糸島メンマの山椒オイル煮



“WASABI-ZUKE”
Chinese Yam & Wasabi [税込550]
長芋のワサビ漬け



“NUKA-ZUKE PICKLES”500
京成立石 八百大商店 [税込550]
ぬか漬け



CREAM CHEESE
with Narazuke Pickles [税込550]
奈良漬クリームチーズ

SOBA-MAE

蕎麦前

ROLLS

あて巻き



“Toro-taku” tuna & pickled radish

トロたく

850 [税込935]

Simmered Conger Eel with Sansho Peppers

江戸前煮穴子と実山椒

780 [税込858]

Spicy Horse Meat Tartar

有田牛のユッケ

880 [税込968]

*お刺身は別紙のメニューをご確認ください



“GARI-TOMATO”
Dashi Simmered Tomato with Pickled Ginger [税込825]
ガリトマト



PORK & SHRIMP SHUMAI
with Red Garlic Yuzu Pepper [税込968]
米澤豚と海老のもち米シュウマイ
+1PC 440
大蒜赤柚子胡椒

“SHIRA-AE” Mashed Tofu Salad with Shine Muscat
BONCHI ファームより シャインマスカットの白和え [税込748]

“HIRE KATSU-NI”
Pork Cutlet Simmered in Broth & Egg [税込1760]
米澤豚のヒレカツ煮

ARITA BEEF “YUKHOE” -steak tartar
with Spicy Miso Sauce [税込1980]
有田牛の辛味噌ユッケ



PANKO SHIITAKE MUSHROOMS
-Harissa & Shibazuke Pickles Tartar [税込935]
八色椎茸のフライ アオサとチーズ
アリッサと柴漬けタルタル

SCALLOP & CHINESE CHIVE SPRING ROLLS 1PC 600
帆立貝柱と黄韭のクリーム春巻き [税込660]

BOILED GYOZA DUMPLINGS 4PC 900 / 6PC 1350
水餃子 自家製香味ダレ [税込990] [税込1485]

CHILI PEPPERED SARDINES
with Leaf Pepper & Sansho Salt [税込935]
トンゴロウイワシの唐辛子煎 葉唐辛子と山椒塩

“DASHI MAKI TAMAGO” Japanese Omelette 1050
厚焼き出汁巻き卵焼き [税込1155]

DEEP FRIED TILEFISH 1900
甘鯛の油淋魚 [ユーリンユイ] [税込2090]
鱗はカリッと身はふっくらと揚げた甘鯛にさっぱりとした油淋ダレを合わせました

TEMPURA

天ぷら

“AKA-IKA”
Squid Tempura [税込1045]
アカイカの天ぷら

SEASONAL MUSHROOMS 880
バイヤー尾崎の厳選茸 [税込968]

“HOTATE”
Scallop Tempura with Nori Batter [税込1045]
天然帆立の磯部天ぷら

“ANNO-IMO”
Sweet Potato Tempura 780
安納芋の天ぷら [税込858]

YAKIMONO -from Charcoal Grill

焼き物

“GYUTAN” Beef Tongue with Homemade Spicy Miso 国産牛の牛タン焼き 自家製辛味噌	2600 [税込 2860]	GRILLED “HACHIKIN” CHICKEN with Fresh Pepper 土佐はちきん地鶏の炭火焼き 生胡椒と生七味	1650 [税込 1815]
PORK WRAPPED CHINESE CHIVES with Soba Miso 鈴鹿山麓豚と黄韭の豚バラ巻き 蕎麦味噌	1750 [税込 1925]	GRILLED HAIRTAIL FISH with Salted Lemon Sauce 太刀魚の塩焼き べっぴんレモンの塩だれ	1800 [税込 1980]

SOBA

蕎麦

董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。

*“Ni-Hachi” Soba, literally meaning “two-eight” soba is made with 2 parts regular flour and 8 parts buckwheat flour.
The dipping sauce is hand made with thick-sliced dry-aged bonito flakes stock from Kagoshima,
2 types of soy sauce and organic sugar. Please enjoy!*

HANDMADE COLD SOBA

冷たい手打ち蕎麦

SEIRO SOBA せいろ	900 [税込 990]
NORIKAKE SOBA のりかけ	990 [税込 1089]
SOBA with TRIO DIPPING SAUCE 三味蕎麦 [辛汁 / とろろ / くるみ]	1410 [税込 1551]
DUCK SEIRO 近江鴨せいろ	1850 [税込 2035]
CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO 土佐はちきん地鶏と黄韭のせいろ	1750 [税込 1925]
TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables 大海老と旬野菜の天せいろ	2400 [税込 2640]
BUKKAKE SOBA 14 種薬味のぶっかけ蕎麦	1650 [税込 1815]

HOT SOBA

温かい蕎麦

KAKE SOBA かけそば	900 [税込 990]
HANAMAKI SOBA 花巻蕎麦	1100 [税込 1210]
TAMAGOTOJI SOBA -dropped egg soba 名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦	1450 [税込 1595]
DUCK NANBAN 近江鴨南蛮	1850 [税込 2035]
CHICKEN NANBAN 土佐はちきん地鶏南蛮	1750 [税込 1925]
TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables 大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦	2400 [税込 2640]
SERI PARSLEY & FRIED MOCHI 仙台セリと揚げ餅	1650 [税込 1815]

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。