

蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO
自家製青唐辛子の蕎麦味噌 550円 [税込660]

“TAWASA” KAMABOKO WITH WASABI
小田原の極上板わさ 700円 [税込770]



極太メンマ煮
SIMMERED MEMMA 700円 [税込770]

JUMBO NAMEKO MUSHROOM
“OHITASHI” VEGETABLES SOAKED IN BROTH
ジャンボなめこのお浸し 鬼おろし仕立て 700円 [税込770]

“KINPIRA” STIR FRIED CRUNCHY LOTUS ROOT
& BLACK FUNGUS
茨城県稲敷産
れんこん三兄弟とキクラゲのきんぴら 750円 [税込825]

SPICY HORSE MEAT YUKHOE
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ 1500円 [税込1650]

“SHIOKARA” SALTED & FERMENTED SQUID
自家製アオリイカの塩辛
蕎麦屋の返し漬け 850円 [税込925]

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925]

PORK WRAPPED CHINESE CHIVE
米澤豚と黄ニラの豚バラ巻き 1300円 [税込1430]

CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJOH LEEK
京鴨と九条葱の炭火焼き 1600円 [税込1760]

MARINATED SCALLOPS & KUJO LEEK
WITH MUSTARD VINEGAR MISO
北海道産 帆立と九条葱の辛子酢味噌和え 850円 [税込935]

PICKLED SOY SAUCE SALMON & AVOCADO
よだれサーモン
静岡県産紅富士サーモンとアボカド 1000円 [税込1100]



蕎麦屋の鶏の唐揚げ
CHICKEN KARAGE 900円 [税込990]

DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE”
里芋の竜田揚げ
海老塩といぶりがっこタルタル 900円 [税込990]

MINGCED PORK CUTLET
黒豚メンチカツ [2ヶ] 1ヶ追加 950円 [税込1045]
475円 [税込522]

PORK CUTLET SIMMERED IN BROTH & EGG
米澤豚のヒレカツ煮 1600円 [税込1760]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD
銀鱈の西京味噌焼き 1350円 [税込1485]

CHARCOAL GRILLED JUMBO MUSHROOMS
北海道千歳産
ジャンボ椎茸の炭火焼き 1050円 [税込1155]

蘇枋のお蕎麦

蘇枋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おります。鹿兒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 <small>税込990</small>
NORIKAKE SOBA のりかけ	刻み葱・刻み海苔・山葵	1000円 <small>税込1100</small>
SOBA WITH GRATED YAM とろろ蕎麦	とろろ・うずらの卵・青海苔	1400円 <small>税込1450</small>
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 <small>税込1595</small>
WALNUT SOBA くるみ蕎麦	くるみダレ・刻み葱・山葵	1400円 <small>税込1450</small>
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦	とろろ・辛味大根・梅干し	1450円 <small>税込1595</small>
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 <small>税込1815</small>
DUCK SEIRO 京鴨せいろ	炙り京鴨・鴨団子・しめじ・刻み葱	1850円 <small>税込2035</small>
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天せいろ	季節の野菜天・刻みネギ・山葵	1700円 <small>税込1870</small>
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ	大海老天・野菜天・刻み葱・山葵	2050円 <small>税込2255</small>

温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば	刻み葱・鯖昆布出汁	900円 <small>税込990</small>
HANAMAKI SOBA 花巻き	刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	1000円 <small>税込1100</small>
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦	鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1400円 <small>税込1540</small>
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮	米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1450円 <small>税込1595</small>
DUCK NAMBAN 京鴨南蛮	炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1850円 <small>税込2035</small>
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天ぷら蕎麦	季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1700円 <small>税込1870</small>
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦	大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	2050円 <small>税込2255</small>

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.

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays and 10% late night charge after 10:00 p.m.

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15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。