

SOBA-MAE KOZARA

蕎麦前小皿



THREE kinds
3種盛り合わせ

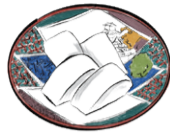
1450
[税込1595]

SIX kinds
6種盛り合わせ

2800
[税込3080]



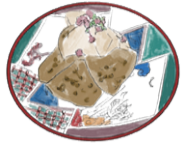
“SOBA-MISO”
Buckwheat & Spicy Miso [税込550]
自家製青唐辛子蕎麦味噌



“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

800 [税込880]

Sansho Oil Marinated Geoduck Clam

黒ミル貝の山椒オイル漬け

800 [税込880]

*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990]
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 & Mascarpone
with Persimmon & Prosciutto [税込770]
柿と12ヶ月熟成プロシュートのマスカルポーネ白和え

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

HORSE MEAT “YUKHOE” -steak tartar
with Spicy Miso Sauce [税込1980]
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ



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]

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

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

DEEP FRIED TILEFISH 1900
甘鯛の油淋魚 [ユーリンユイ] [税込2090]
鱈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

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

TEMPURA

天ぷら

“AKA-IKA” Squid Tempura 950
アカイカの天ぷら [税込1045]

“GEKKO-YURINE” 850
Lily Bulb Tempura [税込935]
十勝産 月光百合根の天ぷら

“HOTATE” Scallop Tempura with Nori 950
天然帆立の磯部天ぷら [税込1045]

“ANNO-IMO” 750
Sweet Potato Tempura [税込825]
安納芋の天ぷら

SEASONAL MUSHROOMS 900
バイヤー尾崎の厳選茸 [税込990]

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 KUROGE WAGYU
“KAINOMI”
黒毛和牛カイノミの炭火焼き

2400
[税込 2640]

PORK WRAPPED CHINESE CHIVES
with Soba Miso
米澤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]

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]

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

1000
[税込 1100]

SOBA with TRIO DIPPING SAUCE
三味蕎麦 [辛汁 / とろろ / くるみ]

1450
[税込 1595]

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。