

## 蕎麦前 SOBAMAE

GREEN CHILI SOBAMISO  
自家製青唐辛子の蕎麦味噌

550円 [税込605]

TURNIP GREENS "OHITASHI"  
VEGETABLES SOAKED IN BROTH

長野県産 野沢菜のお浸し

650円 [税込715]

"TAWASA" KAMABOKO WITH WASABI

小田原の極上板わさ

700円 [税込770]



SIMMERED MEMMA  
極太メンマ煮

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]

"DENGAKU" GRILLED EGGPLANT WITH MISO

熊本県産 赤茄子の田楽

800円 [税込880]

## 天麩羅 TEMPURA

ASSORTEDE TEMPURA - SHRIMP, SAND BORER & VEGETABLES TEMPURA  
天麩羅盛り合わせ 大海老・鱧・野菜四種

2200円 [税込2420]

SOFT BOILED EGG TEMPURA

名古屋コーチン半熟卵の天麩羅

400円 [税込440]

EGGPLANT TEMPURA

赤茄子の天麩羅

600円 [税込660]

"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935]

MARINATED GEODUCK CLAM & KUJO LEEK  
WITH MUSTARD VINEGAR MISO

北海道産黒シル貝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

1000円 [税込1100]

・静岡県産紅富士サーモンとアボカド

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE

厚焼き出汁巻き玉子焼き

1000円 [税込1100]



CHICKEN KARAGE  
蕎麦屋の鶏の唐揚げ

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]

MINCED PORK CUTLET

黒豚メンチカツ [2ヶ]

950円 [税込1045]

1ヶ追加 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]

SHIITAKE MUSHROOM TEMPURA

八色椎茸の天麩羅

750円 [税込825]

SHRIMP TEMPURA

大海老の天麩羅

900円 [税込990]

CONGER EEL TEMPURA

江戸前穴子の天麩羅

1800円 [税込1980]

## 蘇枋の炭火焼き CHARCOAL GRILL



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

850円 [税込935]

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1135]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD

銀鱈の西京味噌焼き

1400円 [税込1540]

CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN

丹波赤鶏の炭火焼き

1350円 [税込1485]

PORK WRAPPED CHINESE CHIVE

米澤豚と黄シラの豚バラ巻き

1400円 [税込1540]

CHARCOAL GRILLED DUCK & KUJO LEEK

京鴨と九条葱の炭火焼き

1850円 [税込2035]

# 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の、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 900円 [税込990]

NORIKAKE SOBA 1000円 [税込1100]

SOBA WITH GRATED YAM 1400円 [税込1450]

SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE 1450円 [税込1595]

WALNUT SOBA 1400円 [税込1450]

SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 1450円 [税込1595]

PORK & CHINESE CHIVE SEIRO 1650円 [税込1815]

DUCK SEIRO 1850円 [税込2035]

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 1700円 [税込1870]

SHRIMP TEMPURA SEIRO 2300円 [税込2530]

CONGER EEL TEMPURA SEIRO 2300円 [税込2530]

## 温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 900円 [税込990]

HANAMAKI SOBA 花巻き 1000円 [税込1100]

YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 1400円 [税込1540]

SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 1450円 [税込1595]

DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 1850円 [税込2035]

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SEIRO 旬野菜の天ぷら蕎麦 1700円 [税込1870]

SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦 2300円 [税込2530]

CONGER EEL TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぷら蕎麦 2300円 [税込2530]

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

IT WATER

ITウォーター使用  
IT 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 and10% 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。