

## 蕎麦前 SOBAMAE



自家製青唐辛子の蕎麦味噌 GREEN CHILI SOBAMISO

550円 [税込550]

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]

ジャンボなめこのお浸し 鬼おろし仕立 JUMBO NAMEKO MUSHROOM "OHITASHI" VEGETABLES SOAKED IN BROTH

700円 [税込770]

茨城県稲敷産

れんこん三兄弟とキクラゲのきんぴら "KINPIRA" STIR FRIED CRUNCHY LOTUS ROOT & BLACK FUNGUS

750円 [税込825]

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915]

小田原の極上板わさ "TAWASA" KAMABOKO WITH WASABI

700円 [税込770]

北海道産 黒シル貝と九条ネギの辛子酢味噌和え MARINATED GEODUCK CLAM & KUJO LEEK WITH MUSTARD VINEGAR MISO

850円 [税込915]

厚焼き出汁巻き玉子焼き DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE

1000円 [税込1100]

里芋の竜田揚げ 海老塩とごぼうがっつりタルタル DEEP FRIED TARO "TATSUTA-AGE"

600円 [税込660]

蕎麦屋の鶏の唐揚げ CHICKEN KARAAGE

600円 [税込660]

## 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915]

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]

CHARCOAL GRILLED TAMBA-AKADORI CHICKEN

丹波赤鶏の炭火焼き

1350円 [税込1485]

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。

# 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。



## 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]
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 [税込1595]
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・辛味大根・梅干し	1450円 [税込1595]
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 [税込1815]
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]
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 [税込1870]
CONGER EEL TEMPURA SEIRO 江戸前穴子一本天ぶらせいろ 穴子天・野菜天・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 大海老天・野菜天・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]

## 温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁	900円 [税込990]
HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	1000円 [税込1100]
YAMAKAKE SOBA -HOT SOBA WITH GRATED YAM 山かけ蕎麦 鯖昆布出汁・とろろ・海苔	1400円 [税込1540]
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 米澤豚バラ肉・九条葱・玉ねぎ	1450円 [税込1595]
DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 炙り京鴨・九条葱・鴨団子・鯖昆布出汁	1850円 [税込2035]
SEASONAL VEGETABLE TEMPURA SOBA 旬野菜の天ぶら蕎麦 季節の野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	1700円 [税込1870]
CONGER EEL TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぶら蕎麦 穴子天・野菜天・刻み葱・山葵	2300円 [税込2530]
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぶら蕎麦 大海老天・野菜天・鯖昆布出汁・刻み葱	2300円 [税込2530]

## ぶっかけ蕎麦 BUKKAKE COLD SOBA

MIXED CONDIMENTS & NATTO BUKKAKE SOBA  
十四種薬味のぶっかけ蕎麦  
とろろ・卵・オクラ・納豆・カイワレ・鰯節・大葉・茗荷・きゅうり・海苔・長葱・なめこ・野沢菜・天かす

“TAN-TAN SOBA” RICH & SPICY SESAME SAUCE WITH PORK MISO  
濃厚胡麻ダレの坦々蕎麦 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

1500円 [税込1650]  
1450円 [税込1595]

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

TWATER

EVウォーター使用  
EV 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。