

SOBA-MAE KOZARA

蕎麦前小皿



盛り合わせ

| | | |
|-----------------|---------|------------------------------|
| ASSORTED 3KINDS | 3種盛り合わせ | 1450 <small>[税込1595]</small> |
| ASSORTED 6KINDS | 6種盛り合わせ | 2800 <small>[税込3080]</small> |

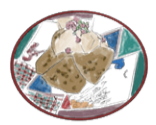
一皿 ¥500[税込550]



“SOBA-MISO”
BUCKWHEAT & SPICY MISO
自家製青唐辛子蕎麦味噌



“ITA-WASA”
KAMABOKO & WASABI
小田原の極上板わさ



“WASABI-ZUKE”
CHINESE YAM & WASABI
長芋のワサビ漬け



“MENMA”
SPICY BAMBOO SHOOTS
糸島メンマの山椒オイル煮



NUKA-ZUKE PICKLES
京成立石 八百大商店
ぬか漬け



CREAM CHEESE
with NARAZUKE PICKLES
奈良漬クリームチーズ



TOASTED NORI
坂井海苔店 有明海の焼き海苔

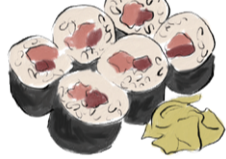
炭を焚いた桐箱に入れた、
香り豊かな焼き海苔。
そのままでも、他の小皿と一緒に
召し上がるのもおすすめです。

SOBA-MAE

蕎麦前

ROLLS

あて巻き



| | | |
|---|------------------|-----------------------------|
| “TORO-TAKU” TUNA & PICKLED RADISH | トロたく | 850 <small>[税込935]</small> |
| “NAMEROU” CHOPPED HORSE MACKEREL | 真鯨の辛味なめろう | 750 <small>[税込825]</small> |
| SANSHO OIL MARINATED GEODUCK CLAM | 黒ミル貝の山椒オイル漬け | 800 <small>[税込880]</small> |
| SIMMERED CONGER EEL with SANSHO PEPPERS | 江戸前煮穴子と実山椒 | 800 <small>[税込880]</small> |
| “KANPYO” SIMMERED DRIED GOURD SHAVINGS | 大人の干瓢巻き | 700 <small>[税込770]</small> |
| BOTTARGA & PICKLED WASABI STEM with SHOYU | 自家製カラスミと茎山葵の醤油漬け | 900 <small>[税込990]</small> |
| “YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR with SPICY MISO SAUCE | 会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ | 950 <small>[税込1045]</small> |



“GARI-TOMATO” DASHI SIMMERED TOMATO
with PICKLED GINGER
ガリトマト 750[税込825]

“DASHIMAKI TAMAGO” JAPANESE OMELETTE
厚焼き出汁巻き卵焼き 1050[税込1155]

“SHIRA-AE” MASHED TOFU & MASCARPONE
with STRAWBERRY, CANOLA FLOWER & PROSCIUTTO
山梨県 BONCHI ファームより 紅ほっぺと菜の花、
12ヶ月熟成プロシュートのマスカルポーネ白和え 850[税込935]

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

WATERCRESS SALAD with UMEBOSHI,
BONITO FLAKES & SHERRY VINAIGRETTE
大分県・大山町産 クレソンのサラダ
梅おかかとシェリーヴィネグレット 900[税込990]



PORK & SHRIMP SHUMAI
with RED GARLIC YUZU PEPPER
米澤豚と海老のもち米シュウマイ 900[税込990]
+IPC 450

“YUKHOE” RAW HORSE MEAT TARTAR
with SPICY MISO SAUCE
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ 1800[税込1980]

SQUID INK “SATSUMA AGE” DEEP FRIED FISH CAKE
自家製イカ墨さつま揚げ 800[税込880]

“SAKAMUSHI” STEAMED CLAMS
& WAKAME SEAWEED with SAKE
北海道産 大粒浅利と島ワカメの酒蒸し
秋田県 大納川使用 950[税込1045]

FRIED SHIITAKE MUSHROOMS
with HARISSA & SHIBAZUKE PICKLES TARTAR
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 850[税込935]

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

CHILI PEPPERED SARDINES
with LEAF PEPPER & SANSHO SALT
トンゴロウイワシの唐辛子煎 葉唐辛子と山椒塩 850[税込935]

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

YAKIMONO

from CHACOAL GRILL

焼き物

GRILLED EGGPLANT
熊本県産 筑陽茄子の炭火焼き

800
[税込880]

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 WHITE ASPARAGUS with BOTTARGA
会津若松産 ホワイトアスパラガスの炭火焼き
自家製カラスミ添え

1200
[税込1320]

GRILLED "INO-BUTA" GOLDEN BOAR PORK
with RED GARLIC MISO

1300
[税込1430]

兵庫県・淡路島産 金猪豚[いのぶた]の炭火焼き
大蒜味噌漬け

GRILLED SPANISH MACKEREL with SALTED LEMON SAUCE
寒鱈と新玉葱の塩焼き ベっぴんレモンの塩だれ

1800
[税込1980]

"GYUTAN" BEEF TONGUE
with HOMEMADE SPICY MISO

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]

国産牛の牛タン焼き 自家製辛味噌

TEMPURA 天麩羅



ASSORTED TEMPURA

天ぷら盛り合わせ

3400 [税込3740]

SPRING VEGETABLES & WILD VEGETABLES TEMPURA 春野菜と山菜の天ぷら盛り合わせ

1800 [税込1980]

SWEET POTATO TEMPURA

甘太くん[紅はるか芋]の天ぷら

800 [税込880]

"AKA-IKA" SQUID TEMPURA

アカイカの天ぷら

950 [税込1045]

SCALLOP TEMPURA with NORI

天然帆立の磯部天ぷら

950 [税込1045]

"KAKI AGE" SHRIMP, LILY BULB & LEEK TEMPURA

天然海老と月光百合根のかき揚げ

1400 [税込1540]

SOBA

蕎麦

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]

BUKKAKE SOBA
14 種葉味のぶっかけ蕎麦

1650
[税込1815]

KYOTO WHITE RADISH
& WILD VEGETABLES BUKKAKE SOBA
京野菜・辛味大根と庄内山菜のぶっかけ蕎麦

1500
[税込1650]

CHICKEN & YELLOW CHIVE SEIRO
土佐はちきん地鶏と黄韭のせいろ

1750
[税込1925]

DUCK SEIRO
近江鴨せいろ

1850
[税込2035]

TEMPURA SEIRO -prawn & seasonal vegetables
大海老と旬野菜の天せいろ

2400
[税込2640]

DRIED MULLET ROE & IKURA SOBA
自家製カラスミ蕎麦 イクラかけ

2600
[税込2860]

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]

SANSAI SOBA -wild vegetables soba
山形県・庄内産 山菜蕎麦

1400
[税込1540]

TAMAGOTOJI SOBA -dropped egg soba
名古屋コーチンの玉子とじ蕎麦

1450
[税込1595]

SERI PARSLEY & FRIED MOCHI
三関セリと揚げ餅

1650
[税込1815]

CLAMS & MITSUBA PARSLEY SOBA
北海道産 大粒浅利と根ミツバ

1700
[税込1870]

CHICKEN NANBAN
土佐はちきん地鶏南蛮

1750
[税込1925]

DUCK NANBAN
近江鴨南蛮

1850
[税込2035]

TEMPURA SOBA -prawn & seasonal vegetables
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦

2400
[税込2640]

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

PI WATER

PIウォーター使用
PI 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。