

蕎麦前 SOBAMAE



SIMMERED MEMMA WITH SANSHO PEPPER CORN  
実山椒の極太メンマ煮  
[税込450円]

“ITAWASA” KAMABOKO WITH WASABI  
小田原の極上板わさ  
[税込650円]

GREEN CHILI SOBAMISO  
自家製青唐辛子の蕎麦味噌  
[税込400円]

SAKE LEES PICKLED SALMON ROE  
月の井酒造より 自家製筋子の酒粕漬  
[税込750円]

JAPANESE PEPPER CORN MARINATED OYSTER  
牡蠣の実山椒漬  
[税込500円]

NUKAZUKE PICKLES  
京成立石八百大商店のぬか漬  
[税込500円]

SURF CLAMS AND KUJOH LEEK WITH MUSTARD MISO  
北寄貝と九条葱の辛子味噌和え  
[税込680円]

SUOH SALAD - OKAHIJIKI GREENS & BUCKWHEAT SPROUTS  
おかひじきと蕎麦の芽の  
蘇枋サラダ  
[税込650円]  
[税込950円]



SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU  
栃尾揚げの辛味噌焼き  
[税込700円]

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE  
厚焼き出汁巻き卵  
[税込950円]

HOMEMADE DEEP-FRIED SHRIMP DUMPLING  
自家製海老身丈揚げ  
[税込800円]

DEEP FRIED TARO “TATSUTA-AGE”  
里芋の竜田揚げ 海老塩とごぶりがっこのタルタル  
[税込850円]

MINCED WAGYU BEEF CUTLET  
黒毛和牛のメンチカツ  
2ヶ 800円 [税込880円]  
1ヶ追加 400円 [税込440円]



CHICKEN KARAGE  
蕎麦屋の鶏の唐揚げ  
[税込800円]

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA  
旬野菜の天ぷら  
[税込950円]

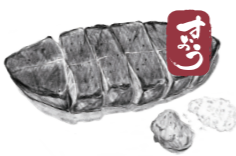
蘇枋のお肉とお魚 STEW & CHARCOAL GRILL



UME “KAKUNI”  
米澤豚一番育ちの梅角煮  
[税込1000円]

PORK WRAPPED YELLOW CHINESE CHIVES  
米澤豚と黄ニラの豚バラ巻き  
蕎麦味噌添え  
[税込1300円]

CHARCOAL GRILLED KYOTO DUCK & KUJOH LEEK  
京鴨と九条葱の炭火焼き  
[税込1300円]



CHARCOAL GRILLED WAGYU BEEF MISUJI  
和牛の炭火焼き  
[税込1900円]

MINCED CHICKEN STUFFED SHIITAKE  
原木椎茸とありた鶏のつくね焼き  
トリユフの香り  
[税込750円]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD  
銀鱈の西京味噌焼き  
[税込1200円]

All carefully cooked with Natural Ingredients. No Processed Ingredients anywhere. All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total.  
We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m.  
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を使用しておりません。表示価格はすべて税抜き価格です。別途消費税を頂戴致します。  
十七時以降コンソルト席料をお一人様三八五円、十時以降深夜料金を10%頂戴しております。

# 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 せいろ 刻み葱・山葵・辛汁	850円 [税込935]
NORIKAKE SOBA のりかけ 刻み葱・刻み海苔・山葵・辛汁	900円 [税込990]
SOBA WITH GRATED JINENJYO YAM 自然薯蕎麦 辛汁・自然薯・うすらの卵・青海苔	1200円 [税込1320]
SOBA WITH WARM CURRY DIPPING SAUCE カレーつけ蕎麦 米沢豚・鴨バラ肉・玉ねぎ・九条葱・煮卵	1200円 [税込1320]
SOBA WITH 3 KINDS OF DIPPING SAUCE 三味蕎麦 辛汁・とろろ・辛味大根・梅干し	1250円 [税込1375]
PORK & CHINESE CHIVE SEIRO 米澤豚と黄ニラのつけせいろ 米澤豚・鴨バラ肉・黄ニラ・シメジ・ネギ	1450円 [税込1595]
KYOGAMO DUCK SEIRO 京鴨せいろ 刻み葱・炙り京鴨・鴨団子・温辛汁	1650円 [税込1815]
VEGETABLE TEMPURA SEIRO 季節の野菜天せいろ 季節の野菜天・刻みネギ・山葵・辛汁	1500円 [税込1650]
CONGER TEMPURA SEIRO 江戸前穴子一本天ぷらせいろ 刻み葱・穴子天・野菜天・山葵・辛汁	1750円 [税込1925]
SHRIMP TEMPURA SEIRO 大海老天せいろ 刻み葱・大海老天・野菜天・山葵・辛汁	1900円 [税込2090]

## 温かいお蕎麦 HOT SOBA

KAKE SOBA かけそば 刻み葱・鯖昆布出汁	850円 [税込935]
HANAMAKI SOBA 花巻き 刻み葱・海苔・鯖昆布出汁	900円 [税込990]
KYOTO DUCK NAMBAN 京鴨南蛮 九条葱・炙り京鴨・鴨団子・鯖昆布出汁	1650円 [税込1815]
SPICY CURRY SOBA カレー南蛮 栃尾揚げ・豚バラ肉・鴨バラ肉	1200円 [税込1320]
VEGETABLE TEMPURA SOBA 季節の野菜天ぷら蕎麦 季節の野菜天・刻み葱・鯖昆布出汁	1500円 [税込1650]
CONGER TEMPURA SOBA 江戸前穴子一本天ぷら蕎麦 刻み葱・穴子天・野菜天・鯖昆布出汁	1750円 [税込1925]
SHRIMP TEMPURA SOBA 大海老天ぷら蕎麦 刻み葱・大海老天・野菜天・鯖昆布出汁	1900円 [税込2090]

## 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・鰹節・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  
濃厚胡麻ダレと四種出汁の坦々蕎麦  
肉味噌・カイワレ・茗荷・九条葱・香味ネギ・煮卵

## UME & GRATED SPICY DAIKON BUKKAKE SOBA

辛味大根と鶏節の梅おろしぶっかけ蕎麦  
梅干し・辛味大根・大葉・茗荷・九条葱・鶏節・胡麻

1200円  
[税込1320]

1250円  
[税込1375]

1250円  
[税込1375]

**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

All carefully cooked with Natural Ingredients.No Processed ingredients anywhere. 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いません。

All prices listed are tax excluded. 10% tax will be added to the total. 表示価格はすべて税抜き価格です。別途 消費税を頂戴致します。

We kindly ask you for an additional ¥385 / person as a table charge after 5:00 p.m., and 10% late night charge after 10:00 p.m. 17時以降コベルト(席料)をお一人様385円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

We use domestically produced rice. 当店は国産米を使用しています。