

蕎麦前 SOBAMAE



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



SPICY MISO GRILLED TOCHIO AGE TOFU
栃尾揚げの辛味噌焼
[税込770円]

“TAWASA” KAMABOKO WITH WASABI
小田原の極上板わさ
[税込750円]

DASHIMAKI TAMAGO - JAPANESE OMELETTE
厚焼き出汁巻き卵
[税込1045円]

GREEN CHILI SOBAMISO
自家製青唐辛子の蕎麦味噌
[税込440円]

EGGPLANT WITH DENGAKU SAUCE
彩り茄子の肉味噌田楽
[税込880円]

SAKE LEES PICKLED SALMON ROE
青森県産アオリイカの自家製塩辛
[税込715円]

EGGPLANT WITH DENGAKU SAUCE
石川小芋・きぬかつぎ・蒸し
[税込770円]

NUKAZUKE PICKLES
京成立石八百大商店のぬか漬
[税込550円]

MINCED WAGYU BEEF CUTLET
黒毛和牛のメンチカツ
1ヶ追加
2ヶ
[税込880円]
[税込440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748円]



CHICKEN KARAGE
蕎麦屋の鶏の唐揚げ
[税込880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950円]
[税込1045円]

SEASONAL VEGETABLE TEMPURA
旬野菜の天ぷら
[税込950円]
[税込1045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]



CHARCOAL GRILLED WAGYU BEEF MISUJI
和牛の炭火焼き
[税込1900円]
[税込2090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]
[税込1430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]

CHARCOAL GRILLED KYOTO DUCK & KUJOH LEEK
京鴨と九条葱の炭火焼き
[税込1300円]
[税込1430円]

SAIKYO MISO GRILLED BLACK COD
銀鱈の西京味噌焼き
[税込1200円]
[税込1330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。
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]

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

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]

1250円
[税込1375]

1250円
[税込1375]

1200円
[税込1320]

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。