

茶  
曲  
豆  
田



蕎麦前小皿 SOBA-MAE KOZARA 1皿 600円 【税込660】



3種盛り合わせ 3KINDS

1750 【税込1815】

6種盛り合わせ 6KINDS

3500 【税込3655】

Grilled "SOBA-MISO" Buckwheat & Spicy Miso  
自家製 焼き蕎麦味噌



"TIA-WASA" Kamaboko & Wasabi  
小田原の極上板わさ 本山葵



Strawberry & Asparagus with Tofu  
とちおとめ苺とアスパラガスの白和え



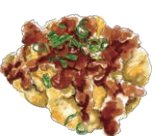
"NUKA-ZUKE" Pickles  
京成立石八百大商店ぬか漬け盛り合わせ



"MENMA" Spicy Bamboo Shoots  
糸島メンマの山椒オイル煮



Potato Salad with Minced Duck  
近江鴨しぐれのポテトサラダ



Toasted Nori  
坂井海苔店 厳選焼き海苔  
炭を焚いた桐箱に入れた、香り豊かな焼き海苔。  
蕎麦前小皿と一緒に召し上がるのもおすすめです。

600 【税込660】

冷菜 COLD APPETIZER

"YODARE DORI" Spicy Steamed Chicken  
よだれ鶏

850 【税込905】

Dashi Simmered Tomato with Pickled Ginger  
ガリトマト

700 【税込745】

 Watercress Salad with Ume, Bonito Flakes & Sherry Vinaigrette  
大分県日田市産 大山クレソンのサラダ  
梅おかかとシェリーヴィネグレット

950 【税込1045】

"YUKHOE" Raw Horse Meat Tartar with Spicy Miso  
会津若松産 馬肉の辛味噌ユッケ

1800 【税込1890】

## 温菜 HOT APPETIZER

“TOOCHIO-AGE” Fried Tofu with Sansho Miso  
栃尾揚げの生山椒・辛味噌焼き

850 [税込990]

Shitake Mushroom Stuffed with “TSUKUNE”  
八色椎茸の鶏軟骨つくね 月見添え

950 [税込1100]



Chilli Peppered Sardines  
トンゴロイワシ唐辛子煎り

950 [税込1100]

Gratin  
蕎麦屋のグラタン

800 [税込940]

Karage Fried Chicken  
蕎麦屋の唐揚げ

2個 600 [税込700]

“DASHIMAKI TAMAGO” Japanese Omelette  
厚焼き出汁巻き玉子焼き  
[焼き上がりに少々お時間をいただきます]

1000 [税込1100]



“KAKUNI” Braised Pork & Ume  
糸島豚の梅角煮

1400 [税込1540]

Wagyu Beef & Tofu Stew  
[数量限定] 黒毛和牛の肉豆腐

950 [税込1100]

“KAMO-KONABE” Duck Hot Pot  
鴨小鍋 鴨肉と鴨つくねのお鍋

1人前あたり 1700円 [税込1870]

SHIME-SOBA

蕎麦 鴨鍋用のせいろ蕎麦

1人前 700 [税込770]

追加  
鍋セット 1人前 Extra Portion

1400 [税込1540]

鴨肉 4枚 Duck 900 [税込990]

鴨団子 2個 Duck Meat Ball 500 [税込550]

野菜各種 Vegetables 450 [税込495]



## 天ぷら TEMPURA

Squid Tempura  
アカイカ

950 [税込1045]

Pike Conger & Eggplant Tempura with Junsai Ponzu  
鱧の天ぷらと佐土原茄子三種町生じゅんさいポン酢

1600 [税込1705]

Caciocavallo Cheese & Nori Tempura  
カチヨカバロチーズの磯辺天

800 [税込885]



Onion, Spring Seti Parsley & Baby Scallop Kakiage Fritter  
小田原産下中玉ねぎと春セリ、小柱のかき揚げ

1250 [税込1345]

Assorted Tempura  
天ぷら盛り合わせ

3800 [税込4185]

## 焼き物 YAKIMONO from Charcoal Grill

Grilled Shirake Mushroom  
禅丸椎茸の炭火焼き

750 [税込825]



Grilled Eggplant  
佐土原茄子の炭火焼き

900 [税込995]

Saikyo Miso Marinated Cod  
銀鱈の西京焼き

1450 [税込1595]



Charcoal Grilled Chicken  
丹羽赤鶏の炭火焼き

1700 [税込1845]

Pork Belly Rolls with Garlic Scapes  
糸島豚とニンニクの芽の豚バラ巻き

1800 [税込1995]

Charcoal Grilled Duck  
近江鴨の炭火焼き

1750 [税込1925]

Grilled Pork Sausage with Aosa Seaweed  
あおな海苔の島豚ソーセージ

1100 [税込1215]

## 冷たい蕎麦 COLD SOBA

Seiro Soba  
せいら

1100 [税込1210]

Norikake Soba  
のりかけ

1200 [税込1320]



Soba with Walnut Sauce  
くるみ

1400 [税込1540]

Soba with Grated Yam  
とうろ

1400 [税込1540]

Soba with Trip Dipping Sauce  
三味せいら [辛汁・よひの・胡桃]

1600 [税込1760]

Duck Seiro  
近江鴨せいら

1950 [税込2145]

Seiro Soba with Shrimp & Vegetables Tempura  
大海老と旬野菜の天せいら

2400 [税込2640]

## 温かい蕎麦 HOT SOBA

Hanamaki Soba  
花巻き

1200 [税込1320]



Seri Parsley & Fried Mochi Soba  
春せりと揚げ餅

1600 [税込1760]

Atsugi Pork & Eggplant Soba  
あつぎ豚と長茄子

1600 [税込1760]

Jumbo Namako Mushroom & Soft Boiled Egg  
ジャンボなめんと温玉

1600 [税込1760]

Curry Naban Soba  
カレー南蛮

+ 揚げ餅 add Fried Mochi

1700 [税込1845]

Duck Naban Soba  
近江鴨南蛮

1950 [税込2145]

Soba with Shrimp & Vegetables Tempura  
大海老と旬野菜の天ぷら蕎麦

2400 [税込2640]

# 甘味 KANMI

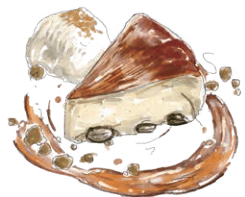
Custard Pudding  
那須御養卵プリン

600円税別



Kinako Cheese Cake  
黒豆ときな粉のチーズケーキ

750円税別



Black Beans & Ice Cream Sandwich “MONAKA”  
大洲市銘菓 志ぐれのアイス最中

700円税別



アイスを左記から選べます

〔蕎麦 / 抹茶 / 黒豆きな粉〕

Please Choose One Ice Cream

[soba/matcha / kuromame sweet bean & kinako]

当店は大分県産・玖珠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。

17時以降はテーブルチャージ[席料]として  
お一人様440円頂戴しております。

We use domestically produced rice from Oita.

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.

## ALL NATURAL

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。

*All carefully cooked with Natural ingredients.  
No Processed ingredients anywhere.*

**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*

**7 WATER** ペウォーター使用 *7 Water*