

肴 スピードメニュー



セロリの浅漬け

まずはコレ。

子持ちこんにやく

魚卵が入った珍しいこんにやくです。

サバの燻製

桜チップで燻製しました。

炙り鴨味噌

鴨肉と西京味噌を合わせた自家製の鴨味噌です。

炙りエイヒレ

炭火で丁寧に炙ります。

京鴨レバーの生姜醤油漬

新鮮な鴨レバーを長時間低温調理して生姜醤油に漬け込みました。

いぶりがっこ

秋田県名物。燻製した大根の漬け物。

いぶりがっこクリームチーズ

秋田県名物。クリームチーズとの相性抜群。

かずのこチーズ

一度食べたらくセになる。

梅水晶

サメの軟骨の梅和え。

酒盗

鰹の内蔵の塩辛。お酒にピッタリ。

酒盗クリームチーズ

鰹の内蔵の塩辛。お酒にピッタリ。

鯖のへしこ

鯖を塩漬けにし、さらに糠漬けにした郷土料理。

克蘭チポテトフライ

カリカリ食感のポテトフライです。

¥182

w/VAT 200

¥364

w/VAT 400

¥364

w/VAT 400

¥364

w/VAT 400

¥364

w/VAT 400

¥273

w/VAT 300

¥273

w/VAT 300

¥364

w/VAT 400

¥364

w/VAT 400

¥273

w/VAT 300

¥182

w/VAT 200

¥273

w/VAT 300

¥364

w/VAT 400

¥364

w/VAT 400

鴨と魚刺し



紀州鴨ロース肉のたたき

生でも食べられるとされる鮮度の紀州鴨ロースのたたき。塩とわさび醤油でどうぞ。

ハーフ ¥546 2~3人前 ¥1,000
w/VAT 600 w/VAT 1,100



京鴨レバーの炙り刺し

数量限定、お早めにご注文ください。ごま油とお塩で。

¥455
w/VAT 500

鴨ユッケ 蘭王黄身のせ

濃厚な黄身を潰して混ぜ混ぜして。

¥546
w/VAT 600



鮮魚のお造り盛り合せ

淡路島(岩屋漁港)直送! 鮮度抜群の魚を中心に旬の魚を盛り合わせました。

ハーフ ¥546 2~3人前 ¥1,000
w/VAT 600 w/VAT 1,100



鮮魚のカルパッチョ

いくらのをせて贅沢に仕上げます。

ハーフ ¥546 2~3人前 ¥1,000
w/VAT 600 w/VAT 1,100

鮮魚のユッケ 蘭王黄身のせ

濃厚な黄身を潰して混ぜ混ぜして。

¥546
w/VAT 600



Oysters



真牡蠣 産地直送

1pc ¥364 2pc ¥637 4pc ¥1,183 8pc ¥2,184
w/VAT 400 w/VAT 700 w/VAT 1,300 w/VAT 2,400

牡蠣は旬をずらして年中確保

Schedule

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

北海道仙鳳趾
Hokkaido

三重県鳥羽志島
Mie Pref.



or



一品



天婦羅



淡路島野菜と鴨味噌の バーニャカウダ風

産地直送の淡路野菜
(生野菜スティック風で)を鴨味噌ティップで。¥546
w/VAT 600



海老天 (三尾) ※追加できます ¥546

二八ざるや辛味大根蕎麦と一緒におすすめします。
w/VAT 600



鮮魚の天ぷら ¥637

本日の鮮魚の天ぷら盛り合わせ。
w/VAT 700



小海老と貝小柱と野菜のかき揚げ

海老と貝小柱の食感が楽しいかき揚げ。

¥546
w/VAT 600



野菜天盛り

季節の野菜の天ぷらの盛り合わせ。

¥546
w/VAT 600



するめ天 ¥364

お酒のアテに!

w/VAT 400



天ぷら盛り合せ

海老天、鮮魚、季節の野菜の
豪華天ぷらの盛り合わせ。

¥1000
w/VAT 1100



和風のドレッシングでさっぱりと。

¥455
w/VAT 500

豆腐と水菜とじゃこのサラダ



¥364
w/VAT 400

カリカリオニオンの ポテサラ

カリカリオニオンがアクセント。



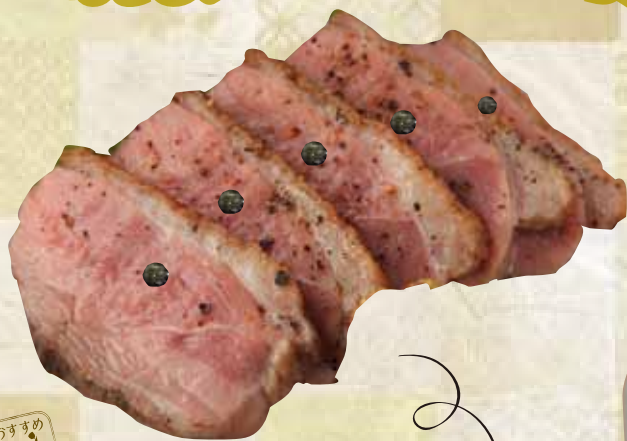
蘭王玉子のだし巻き

蕎麦屋の定番だし巻きを、橙色の黄身が特徴の蘭王を使用。

¥546
w/VAT 600



炭火焼



¥546
w/VAT 600

淡路野菜炭火焼き
アンチョビソース

じっくり炭で焼いた野菜に
アンチョビの塩味が相性ぴったり。



炭火でかるく炙った
鴨ロースカンボジア産
生黒胡椒添え

¥1000
w/VAT 1100

炭の香りとさっぱりした鴨の脂身と赤身の凝縮感をお楽しみ頂けます。



鴨ももネギ間串焼き(塩)

シューシーなもも肉とネギの組み合わせは鶏ねぎ間とは異なる旨味が広がります。

1本 ¥182
w/VAT 200

月見鴨つくね串焼き

店仕込み鴨つくね炭火焼串を蘭王玉子の黄身をたっぷり付けてお楽しみ下さい。

1本 ¥182
w/VAT 200

鴨こころ串焼き

鴨の心臓。山椒とタレで。

1本 ¥182
w/VAT 200

鴨レバー串焼き

鴨の肝臓。山椒とタレで。

1本 ¥182
w/VAT 200

※串は2本からの注文で承ります。



子持ちししゃも(3匹)

軽くあてにどうぞ。

¥273
w/VAT 300



国産牛コメカミ炭火焼

希少部位、しっかりした歯ごたえが特徴的です。

¥637
w/VAT 700

真イカの一晩干し

マヨネーズと一味で、お召し上がりください。

¥546
w/VAT 600



みかど 当店の蕎麦

【石臼挽きの良さ】

量産のそば粉はドラムロールで高速挽きをする事により香りが失われます。石臼で蕎麦の実を挽く事で、摩擦熱による蕎麦の実本来の香りがとぶ事を防ぎます。

【国産蕎麦の実を直接仕入れ】

生産地を訪れ、蕎麦の実を愛情込めて育てている生産者様から直接仕入れております。北海道、茨城、長野、福井など各地から取り寄せ、毎日丁寧に手打ちしております。基本は蕎麦粉8割、北海道産小麦粉2割の二八蕎麦をメインに、日によって粗挽き・十割・太切り・変わり蕎麦（柚子切り/シソ切り等）なども提供しております。

牡蠣蕎麦

産地直送の真牡蠣を贅沢に使用した冬限定のお蕎麦です。
Oyster Hot Soba Soba-noodles

1365
w/MAT 1500



鴨なんば

たたき鴨を食へれる新鮮な紀州鴨レアロースをかけそばに入れて提供。火が通りきる前に鴨をまず食してみてください。お好みで粉山椒・黒七味と一緒に。
Duck loin on Hot Soba Soba-noodles

1183
w/MAT 1300



海苔花巻蕎麦

おみ海苔・ノリがアクセントのかけそば。
Dried Seaweed=Nori and Wasabi on Hot Soba Soba-noodles

819
w/MAT 900

エビ天かけ蕎麦 (三尾入り)

海老の天ぷらが三尾のしたかけそば。
Shrimps Tempura Fried on Hot Soba Soba-noodles

1183
w/MAT 1300

二八かけそば

ネギだけがついたシンプルなそば。
Hot Soba Soba-noodles

728
w/MAT 800

紀州鴨もも肉の四川風辛かけそば

麻辣醬の痺れる辛さが癖になれます。
Duck with hot sichuan style soup Soba-noodles

1092
w/MAT 1200

蘭王玉子のだし巻き

蕎麦屋の定番だし巻きを、橙色の黄身が特徴の蘭王を使用。お蕎麦の前の一品。
Hot Soba Soba-noodles

546
w/MAT 600

海老天 (二尾) ※追加できます

二八そばや辛味大根蕎麦と一緒にいただけます。
Hot Soba Soba-noodles

546
w/MAT 600

天ぷら盛り合わせ ※海老・野菜等

海老天、季節の淡路野菜の天ぷらの盛り合わせ。鴨大が入る場合がございます。
Hot Soba Soba-noodles

1000
w/MAT 1100

温かいそば



蕎麦

冷たいそば

二八ざるそば

北海道幌加内産のキタワセ八割：北海道産小麦二割蕎麦の香りを楽しむため卓上の「塩」でも試してみてください。
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with a dipping Tsuyu-soup

728
w/MAT 800

辛味大根そば

トシヤウチの辛味大根の二八そば。
Cold-Soba noodles with a dipping Tsuyu-soup & semi-mashed Pungent Radish

819
w/MAT 900

鴨つけ蕎麦

たたき鴨を食へれる新鮮な紀州、京鴨レアロースの温かいつけ汁の二八そば。
火が通りきる前に鴨をまず食してみてください。お好みで粉山椒・黒七味と一緒に。
Cold-Soba noodles with Duck Loin on Dashi Soup

1183
w/MAT 1300

鴨もも肉の四川風辛つけ蕎麦

紀州、京鴨のもも肉、にじり、焼き田ネギ、キノコの入ったピリッと辛いつけ汁蕎麦です。
Cold-Soba noodles With a dipping hot Tsuyu-soup

1092
w/MAT 1200

黒トリュフ香るつけざる蕎麦

二八そばの辛つけ汁に黒トリュフのパウダーをたっぷり。
黒トリュフの香りが広がります。
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with a dipping Truffle Tsuyu-soup

819
w/MAT 900

焼きフォアグラつけ蕎麦

フォアグラのソテーが温かいつけ汁に入ったざる蕎麦です。
Cold-Soba noodles with Foie-gras & Duck Loin on Dashi Soup

1274

冷たい蕎麦と相性◎

小海老と貝小柱のかき揚げ

フリフリの小海老と野菜の貝沢山のかき揚げ。大きなサイズでシェアにも◎
Hot Soba Soba-noodles

546
w/MAT 600

蘭王玉子のだし巻き

蕎麦屋の定番だし巻きを、橙色の黄身が特徴の蘭王を使用。お蕎麦の前の一品。
Hot Soba Soba-noodles

546
w/MAT 600

海老天 (二尾) ※追加できます

二八そばや辛味大根蕎麦と一緒にいただけます。
Hot Soba Soba-noodles

546
w/MAT 600

天ぷら盛り合わせ ※海老・野菜等

海老天、季節の淡路野菜の天ぷらの盛り合わせ。鴨大が入る場合がございます。
Hot Soba Soba-noodles

1000
w/MAT 1100

