



淡路鮮魚 盛り合せ

淡路島岩屋漁港（明石海峡）の
昼網セリ後当店に直送。明石海峡の
真鯛を中心に鮮度抜群の鮮魚。

カルパッチョ

Assorted Fresh Fish
Calpaccio Style



or 各 ¥980
each

造り Sashimi



刺身ユッケ

Sashimi Yukhoe(=is a raw dish in Korean cuisine)

¥580

法善寺牛肉せんべい

Japanese Cracker Beef Flavor

¥280

セロリの浅漬け

Quick Pickled Celery

¥180

燻製盛り合せ

Assorted Someked foods

¥480

豆腐と水菜のじゃこサラダ

Tofu and Mizuna-greens Salad

¥580



淡路島産地直送 野菜のバーニャカウダ風

Vegetable Sticks

¥680

味玉のセポテトサラダ

Potato Salad with Soy-sauce Flavored Boiled Egg

¥480

自家製スモークサーモン

Homemade Smoked Salmon

¥480



生ゆばの刺身

Tofu Skin Sashimi Style

厚手の生地の湯葉を贅沢に刺身。

¥380



子持ちコンニャク

Konjac contanes Fish eggs sashimi style

ししゃもの卵が入った白こんにゃくの刺身。

¥380



あさりチャンジャ

Kimuchi Pickled Clams

ピリッと辛いアサリがやみつき。

¥380



炙り明太子

Pollock Roe = Mentaiko

提供直前にバーナーで炙り食感と風味を強くします。

¥380



酒盗クリームチーズ

Shuto=pickling the entrails of bonito with Creamy Cheese

ワインでも日本酒でも合うこのコンビネーション。

¥380



ドライイチジククリームチーズ

Dried Fig with Creamy Cheese

2つの異なる食感、強い凝縮感が赤ワインと◎。

¥380



いぶりがっこ

Smoked Japanese white radish

秋田発祥の薫製漬け物。日本酒と◎。

¥380



Oysters

(raw or cooked) 真牡蠣 産地直送のみ
direct from the oyster farming.



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

1pc ¥380

4pc ¥1,280

8pc ¥2,280

12pc ¥2,980



北海道仙鳳趾
Hokkaido

三重県鳥羽答志島
Mie Pref.



蕎麦屋の棒棒鶏 (バンバンジー) ¥480
Our Signatured Bon bon chicken

蒸し鶏香味ネギソース ¥480
Steamed Chicken with sesame-oil sauce & chopped scallions

鶏レバーしょうゆ漬け ¥480
Soy Sauce Pickled Chicken Liver

鴨ロース冷製レアステーキ ¥480
Chilled Duck Loin Steak

だし巻き ¥580
Japanese Omelette

鴨ネギ ¥580
Dashi Soup Boiled Duck Loin & Scallions

蓮根まんじゅう 蕎麦の実あんかけ ¥580
Lotus Root Dumpling with Buckwheat Starchy Sauce

揚げ豆腐と湯葉 蕎麦の実あんかけ ¥880
Tempura Fried Tofu & Tofu Skin with Buckwheat Starchy Sauce

鶏の天ぷら 胡麻だれ ¥580
Chicken Tempura Fried

蟹味噌のクリームコロッケ ¥580
Kanimiso Cream croquette

岩屋鮮魚の天ぷら盛り ざるそばのお供にも! ¥780
Assorted Fish Tempura Fried

淡路野菜の天ぷら盛り ざるそばのお供にも! ¥580
Assorted Vegetable Tempura Fried

海老の天ぷら ¥580
Shrimps Tempura Fried

上天ぷら盛り合せ ¥880
Signature Assorted Tempura Fried

フライドポテト ¥380
French fries

2月3日：恵方巻き 大晦日：年越し蕎麦 各種宴会、ご相談下さい。

ざるそば + 付け汁タイプ

Zaru Soba

追加ざるつゆ 100yen
Extra Tsuyu 1 Bowl Soup

ざるそば 冷
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with a dipping sauce(tsuyu-soup)

辛味大根そば 冷
Cold-Soba noodles with a dipping sauce(tsuyu-soup) & semi-mushed pungent radish

上天ざるそば 冷
Cold-Soba noodles with assorted Tempura

数量限定
淡路鮮魚あらつけ汁そば 温
Cold-Soba noodles with Duck Loin Dashi Soup

豆乳つけ汁 そば 冷
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with

胡麻だれつけ汁 そば 冷
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with

豆乳坦々つけ汁 そば 温
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with

鴨つけ汁そば 温
Cold-Soba noodles with Duck Loin Dashi Soup

豆乳つけ汁と淡路温野菜 そば 温
Cold-Soba(Buckwheat) noodles with

かけそば Kake(Bukkake) Soba

豆乳かけそば 温
Hot Soy Milk Soup Soba

湯葉とあおさのせ豆乳そば 温
Hot Soy Milk Soup Soba with Yuba & Aosa Seaweed

海苔花巻そば 温
Hot Soup Soba with Dried Seaweed=Nori

鴨南蛮そば 温
Hot Soup Soba with duck Loin

牡蠣そば (活セル真牡蠣) 温
Hot Soup Soba with Oysters

(並) Regular 750yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 950yen
(2斤大盛) Large 1,150yen

(並) Regular 900yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,100yen
(2斤大盛) Large 1,300yen

(並) Regular 1,500yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,700yen
(2斤大盛) Large 1,900yen

(並) Regular 900yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,100yen
(2斤大盛) Large 1,300yen

(並) Regular 800yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,000yen
(2斤大盛) Large 1,200yen

(並) Regular 900yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,100yen
(2斤大盛) Large 1,300yen

(並) Regular 1,000yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,200yen
(2斤大盛) Large 1,400yen

(並) Regular 1,100yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,300yen
(2斤大盛) Large 1,500yen

(並) Regular 1,100yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,300yen
(2斤大盛) Large 1,500yen

(並) Regular 900yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,100yen
(2斤大盛) Large 1,300yen

(並) Regular 1,200yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,400yen
(2斤大盛) Large 1,600yen

(並) Regular 900yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,100yen
(2斤大盛) Large 1,300yen

(並) Regular 1,100yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,300yen
(2斤大盛) Large 1,500yen

(並) Regular 1,400yen
(1.5斤大盛) Medium-Large 1,600yen
(2斤大盛) Large 1,800yen



*ビール ウィスキー 焼酎

- 熟撰**
アサヒプレミアム生ビール
- ASAHI PREMIUM DRAFT BEER "JUKUSEN"** **¥450**
Products:Japan Alcohol by volume:5.5%
- KIRIN HEARTLAND** **¥600**
Products:Japan Alcohol by volume:5.0% 500ml Bottle
- Asahi 大瓶** **¥800**
Products:Japan Alcohol by volume:5.0% 633ml
- Duvel デュベル** **¥900**
Products:Belgium Alcohol by volume:8.5% 330ml
- Leffe レフ ブラウン** **¥800**
Products:Belgium Alcohol by volume:6.5% 330ml
- Corona コロナ** **¥600**
Products:Mexico Alcohol by volume:4.5% 355ml
- Shandy Gaff
シャンドーガフ **¥500**
Red Eye
レッドアイ **¥600**
Half Beer and Half Ginger Ale
Half Beer and Half Tomato Juice

ブラックニッカハイボール **¥300**
樽サーバー

ジンジャーハイ **¥450**
コークハイ

- JIM BEAM** **¥500**
ハイボールorロック
Kentucky Bourbon "Jim Beam"
Products:United States Alcohol by volume:40%
- 竹鶴** **¥600**
ハイボールorロック
Pure Malt "TAKETSURU"
Products:Japan Alcohol by volume:43%

ロック・水割り・そば湯割りから選択

- 二階堂** **¥500**
Glass
麦焼酎 二階堂
Barley shōchū "Nikaido"
Products:Japan(Oita) Alcohol by volume:25%
- 黒霧島** **¥500**
Glass
芋焼酎 黒霧島
Sweet potato shōchū "Kurokirishima"
Products:Japan(Kagoshima) Alcohol by volume:25%
- 素雲海** **¥500**
Glass
蕎麦焼酎 吉兆雲海
Buckwheat shōchū "Kitchouunkai"
Products:Japan(Miyazaki) Alcohol by volume:25%

- 日本酒**
- 1 ツ星日本酒 **¥450**
a glass of SAKE ★ 1 star 120cc
- 2 ツ星日本酒 **¥600**
a glass of SAKE ★★ 2 stars 120cc
- 3 ツ星日本酒 **¥800**
a glass of SAKE ★★★ 3 stars 120cc
- 1合チョコ分けは各価格+400円
2合チョコ分けは各価格+1,000円
本日の日本酒銘柄は店内壁面参照

カクテル ¥500

- カクテル全品
Each Cocktails
- 梅酒ソーダ **¥500**
Umeshu Soda
- 梅酒ロック **¥500**
Umeshu on the Rock
- カシスソーダ **¥500**
Cassis Soda
- カシスウーロン **¥500**
Cassis with Oolong-tea
- カシスオレンジ **¥500**
Cassis Orange
- ピーチソーダ **¥500**
Peach Soda
- マンダリンティー (ピーチ+中国茶) **¥500**
Peach with Oolong-tea
- ファジーネーブル (ピーチ+オレンジ) **¥500**
Fuzzy navel
- ジントニック **¥500**
Gin Tonic
- ジンバック **¥500**
Gin Buck
- ウォッカトニック **¥500**
Vodka Tonic
- モスコミュール (ウォッカ+ジンジャ) **¥500**
Moscow Mule

- ワインカクテル** **¥600**
ワインカクテル全品
Each Cocktails
- キティ (赤ワイン+ジンジャーエール) **¥600**
Kitty
- キール (カシス+白ワイン) **¥600**
Kir
- キールロワイヤル (カシス+スパークリングW) **¥600**
Kir Royale
- ミモザ (オレンジ+スパークリングW) **¥600**
Mimosa
- カリモチョ (赤+コーラ) **¥600**
Kalimotxo

ソフトドリンク

Perrier Large **¥800**
ペリエ 大瓶
Products:France 750ml

- ココ コーラ** **¥300**
Coca Cola
- ジンジャーエール** **¥300**
Ginger Ale
- オレンジジュース** **¥300**
Orange Juice
- アップルジュース** **¥300**
Apple Juice
- トマトジュース** **¥300**
Tomato Juice
- ウーロン茶** **¥300**
Oolong Tea
- ノンアルコールビール** **¥450**
Non-Alcoholic Beer Taste Drink

日本酒の表記について学んでみよう!

ワインの多くは、畑で穫れたブドウを自分または同じエリア内の醸造所での醸造が欧州伝統のルール。農家一貫型と農家・醸造分業型があります。またワイン法などによって呼称が保護されています。日本酒は醸造地〇〇県であっても、原料のお米は△△県などの他府県からが多く、さらに米農家と醸造所は分業が主流。「〇〇県の日本酒は〇〇」と決めつけてしまうと、少し恥をかくかもしれません。日本酒は原料米・精米歩合・醸造方法・原料水などの要因で大きく変わります。

日本酒度とは?
日本酒の甘口・辛口をみる目安
+数値(辛く) < ±0 普通 > -数値(甘く)

酸度とは?
高いほど芳醇・濃厚な味わいとなり、低いと淡麗
米品種の特徴や水の軟硬度などで口当たりは異なりますのであくまで目安にどうぞ!

ワイン

本日のグラスワイン (泡・白・赤) **¥600**
A Glass of Wine(S,W,R)

泡 **¥2,500**
お手軽スパークリングボトル
Weekly Bottle of Sparkling Wine

Champagne
ランソン ブラックラベル ブリュット
LANSON BlackLabel Brut
Products:France>Champagne
Grapes:Pinot Noir,Chardonnay,Pinot Meunier
12.5% **¥6,500**

自 **¥2,000**
テーブル白ワインボトル
Bottle of Table White Wine

今週の厳選白ワインボトル **¥2,500**
Weekly Selection Bottle of White Wine **¥2,800**

アロモ プライベートリザーブ シャルドネ
Aromo Private Reserve Chardonnay 2014
Products:Chile>Maule Valle Grapes:Chardonnay
13.5% **¥3,000**

赤 **¥2,000**
テーブル赤ワインボトル
Bottle of Table Red Wine

今週の厳選赤ワインボトル **¥2,500**
Weekly Selection Bottle of Red Wine **¥2,800**

パヌール リザーヴ オークエイジド ピノノワール
Panul Pinot Noir Reserve Oak Aged
Products:Chile>Colchagua Valley Grapes:PinotNoir
13.5% **¥3,000**

チメーリオ ロッソ コーネロ
Cimerio Rosso-Conero Reserva
Products:Italy>Marche Grapes:Montepulciano
13.0% **¥3,200**

ダークホース ビッグレッドブレンド
Dark Hourse Big Red Brend
Products:California>Grapes:CS,Marbec,Syrah,Merlot,etc.
13.5% **¥4,500**

2018
Feb,4
Sample

今週の日本酒



新酒しぼりたて

一ツ星	奈良	篠峯	どぶろく	グラス	四五〇円
一ツ星	秋田	一白水成	特別純米酒	グラス	四五〇円
一ツ星	和歌山	紀土	純米吟醸	グラス	四五〇円
二ツ星	福島	寫楽	純米酒 純愛仕込	グラス	六〇〇円
二ツ星	秋田	ゆきの美人	辛口純米	グラス	六〇〇円
三ツ星	山口	瀬祭	純米大吟醸 50	グラス	八〇〇円

今週のグラスワイン

赤ワイン or 白ワイン	一ツ星 ★	四五〇円
	二ツ星 ★★	六〇〇円
スパークリングワイン	グラス	六〇〇円



本日のオススメ



自家製さつま揚げの炙り

生姜醤油でどうぞ。

二八〇円



岩屋の天然真鯛のお造り

鮮度抜群！脂も乗ってます。

六八〇円

スズキの薄造り

スズキの美味しい季節です。さっぱりポン酢でどうぞ。

五八〇円

ホウボウの煮付け

立派なホウボウを丸ごと煮付けます。

五八〇円

スズキの塩焼き 焦がしバター

バターの風味が口いっぱいにひろがります。

五八〇円

菜の花の鮮魚巻き天

あったか天つゆでどうぞ。

五八〇円

博多地鶏 むね肉のタタキ

わさびとポン酢でお召し上がり下さい。

六八〇円

黒豆の甘煮

おつまみにどうぞ。

一八〇円

本日の蕎麦



たぬきそば

揚げがのっているシンプルなかけ蕎麦です。

八五〇円