

そば会席 ～桜物語～

Soba Kaiseki Course ~SAKURA MONOGATARI~

前 菜

Appetizers

白隠元豆の桜豆腐 いくら 山葵 桜葉

赤貝と三つ葉のお浸し 独活 針海苔

Navy bean tofu flavored cherry blossoms, salmon roe, wasabi, cherry leaves

Boiled ark shell and Japanese honewort in dashi

勧め肴

Soba noodle

細魚昆布締め

ピンクグレープフルーツ 紅芯大根 マイクロトマト

Halfbeak with marinated kelp, pink grapefruit, red radish, tomato

煮 物

Simmered dish

穴子鳴門巻き 桜海老の唐揚げ たらの芽 木の芽 卸し餡

Rolling sea eel, deep fried sakura shrimp, cod sprouts, young leaves of Japanese pepper

強 肴

Grilled dish

平貝と筍の挟み焼 鱈若狭焼

山葵磯辺チーズ 桜花 妻の花 ごとみ 桜麩 落味噌

Grilled razor clam and bamboo shoot, Spanish mackerel pickled in soy sauce

Wasabi and cheese rolled sea weed, cherry blossoms, garnish

食 事

Soba noodle

いちご煮そば 鮑柔煮 雲丹とろろ あかもく

Abalone and sea urchin soba, simmered abalone, mixed sea urchin and grated yam

甘 味

Dessert

冷製桜汁粉 白玉 苺 花びら百合根 そば茶

Cold sweet red bean soup flavored cherry blossoms, rice flour dumplings, strawberry

6,000 円

そば御膳 ～舞桜～
Soba Gozen Course ～MAI SAKURA～

先 付
Starter

白隠元豆の桜豆腐 いくら 山葵 桜葉
Navy bean tofu flavored cherry blossoms, salmon roe, wasabi, cherry leaves

箱盛り
Assortment

細魚とごみの胡麻よごし
鱭若狭焼 山葵磯辺チーズ 桜花 妻の花
蛸桜煮 海老芝煮 蚕豆 あかもく 山芋とろろ マイクロトマト
Simmered halfbeak and ostrich fern dressed with sesame sauce
Grilled spanish mackerel pickled in soy sauce
Wasabi and cheese rolled sea weed, cherry blossoms, garnish
Simmered octopus, shrimp, boiled broad bean, akamoku seaweed, grated yam, tomato

温 物
Warm dish

穴子鳴門巻き たらの芽
桜海老の唐揚げ 木の芽 卸し餡
Rolling sea eel, deep fried sakura shrimp, cod sprouts, young leaves of Japanese pepper

食 事
Soba noodle
And chirashisushi

自家製そば フラワーばらちらし寿司
Soba noodle, edible flower scattered sushi

甘 味
Dessart

冷製桜汁粉 白玉 苺 花びら百合根 そば茶
Cold sweet red bean soup flavored cherry blossoms, rice flour dumplings, strawberry

3,700 円

冷しそば COLD SOBA

| | | | |
|--|---------|---|---------|
| もりそば MORISOBA Cold soba with cold dipping sauce | 1,110 円 | 桜海老卸しそば SAKURAEBI OROSHI SOBA Cold soba with deep fried sakura shrimp and grated radish | 1,900 円 |
| 冷し揚げ餅そば AGEMOCHI-SOBA Cold soba with sticky rice cake on the top | 1,300 円 | 東京しゃもつけそば TOKYO SYAMO TUKE-SOBA Cold soba with hot dipping Tokyo shamo chicken soup | 2,130 円 |
| なめこ卸そば NAMEKO OROSHI-SOBA Cold soba with mushroom and grated radish | 1,480 円 | 海老と野菜の天麩羅もりそば EBI YASAI TEMPURA-SOBA Cold soba with shrimp and vegetable tempura | 2,130 円 |
| 冷し黒海苔の花巻そば KURONORI HANAMAKI-SOBA Cold soba with seaweed laver | 1,480 円 | 魚介天麩羅盛り合わせそば GYOKAI TEMPURA-SOBA Cold soba with seafood tempura | 2,400 円 |
| 大和芋とろろそば 半熟玉子添え TORORO-SOBA HANJYUKUTAMAGO Cold soba with grated yam | 1,480 円 | | |

| | |
|---|-------|
| お子様そば SOBA set for child 半そば (冷・温) ジュース Half Soba and Juice | 560 円 |
|---|-------|

| | |
|-----------------------------|-------|
| EXTRA OFFER | |
| 追加とろろ Grated yam | 280 円 |
| そば大盛り Large serving SOBA | 400 円 |
| 温玉 Soft boiled egg | 280 円 |

温そば
HOT SOBA

| | | | |
|---|---------|---|---------|
| かけそば KAKESOBA Soba in hot broth | 1,110 円 | 牛すじカレーそば CURRY-SOBA Curry soba | 1,670 円 |
| 温製揚げ餅そば AGEMOCHI-SOBA Hot soba with sticky rice cake on the top | 1,300 円 | 桜海老卸しそば SAKURAEBI OROSHI SOBA Hot soba with deep fried sakura shrimp and grated radish | 1,900 円 |
| 栃尾揚げそば TOCHIOAGE-SOBA Hot soba with thick deep fried tofu | 1,300 円 | 東京しゃも南蛮そば TOKYO SHAMO NANBAN-SOBA Hot soba with dipping Tokyo shamo chicken soup | 2,130 円 |
| 温製黒海苔の花巻そば KURONORI HANAMAKI-SOBA Hot soba with seaweed laver | 1,480 円 | 海老と野菜の天麩羅そば EBI YASAI TEMPURA-SOBA Hot soba with shrimp and vegetable tempura | 2,130 円 |
| 大和芋とろろそば 半熟玉子添え TORORO-SOBA HANJYUKUTAMAGO Hot soba with grated yam | 1,480 円 | 魚介天麩羅盛り合わせそば GYOKAI TEMPURA-SOBA Hot soba with seafood tempura | 2,400 円 |

EXTRA TEMPURA

海老天麩羅 一本 400 円
Shrimp 1pc
白身魚天麩羅一枚 400 円
Rockfish 1pc

野菜天麩羅 五種 850 円
Vegetable (5 kinds)

酒肴

A la carte
Nibbles for drinks

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| 野菜のお浸し YASAI OHITASHI Boiled greens in dashi | 560 円 | 栃尾揚げ落味噌焼 TOCHIOAGE FUKIMISOYAKI Fried tofu with butterbur miso paste | 850 円 |
| もずく酢 MOZUKU SU Mozuku seaweed vinegar | 600 円 | 落味噌焼きおにぎり 2ヶ FUKIMISO YAKIONIGIRI 2pc Grilled rice balls with butterbur miso paste | 850 円 |
| はも板蒲鉾 HAMOITA KAMABOKO Conger eel Kamaboko (fish paste) | 740 円 | 野菜天麩羅 五種 YASAI TEMPURA Five kinds of vegetable tempura | 850 円 |
| 蚕豆塩蒸し SORAMAME SHIOMUSHI Steamed broad beans | 750 円 | 蛸いか沖漬け HOTARUIKA OKIDUKE Squid pickled with soy sauce | 900 円 |
| チーズ包み揚げ CHEESE TSUTSUMI AGE Wrapped fried cheese | 750 円 | 赤貝酢味噌掛け AKAGAI SUMISOKAKE Boiled ark shell dressed with vinegared miso | 900 円 |
| 季節の桜豆腐 KISETSU no TOFU Seasonal tofu | 800 円 | 玉子焼き TAMAGO-YAKI Rolled omelet | 930 円 |
| | | 牛すじ煮込み GYUSUJI NIKOMI Stewed beef streaks | 930 円 |

酒肴

A la carte
Nibbles for drinks

野菜饅頭揚げ出し 950 円
YASAI MANJYU AGEDASHI
Deep fried bun with vegetable filling

ミニばらちらし寿司 1,200 円
MINI BARA CHIRASHI
Scattered sushi (half size)

海老と野菜の天麩羅 1,390 円
EBI YASAI TEMPURAI
Two shrimp, two kinds of vegetable tempura

酒肴小鉢三種盛り 1,500 円
KOBACHI SANSYU
Three kinds of dainty bits

山菜の天麩羅 1,500 円
SANSAI TEMPURA
Mountain herbs tempura

魚介天麩羅 1,600 円
海老 白身魚二種 野菜二種
GYOKAI TEMPURA
Shrimp, two kinds white fish,
and two kinds vegetables tempura

甘味

Dessert
Afters

くずきり 580 円
KUZUKIRI
Kuzu starch noodles

季節の和菓子 580 円
WAGASHI
Japanese traditional sweet

ミニケーキ 600 円
MINI CAKE
Petit cake

冷製桜汁粉 650 円
REISEI SAKURA SHIRUKO
Cold sweet red bean soup
flavored cherry blossoms

本日の甘味盛り合わせ 1,200 円
KANMI MORIAWASE
Japanese sweet comb