

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 1,110 円
KAKESOBA
Soba in hot broth

温製揚げ餅そば 1,300 円
AGEMOCHI-SOBA
Hot soba with sticky rice cake on the top

栃尾揚げそば 1,300 円
TOCHIOAGE-SOBA
Hot soba with thick deep fried tofu

温製黒海苔の花巻そば 1,480 円
KURONORI HANAMAKI-SOBA
Hot soba with seaweed laver

大和芋とろろそば 半熟玉子添え 1,480 円
TORORO-SOBA HANJYUKUTAMAGO
Hot soba with grated yam

牛すじカレーそば 1,670 円
CURRY-SOBA
Curry soba

桜海老卸しそば 1,900 円
SAKURAEBI OROSHI SOBA
Hot soba with deep fried sakura shrimp
and grated radish

東京しゃも南蛮そば 2,130 円
TOKYO SHAMO NANBAN-SOBA
Hot soba with dipping Tokyo shamo chicken soup

海老と野菜の天麩羅そば 2,130 円
EBI YASAI TEMPURA-SOBA
Hot soba with shrimp and vegetable tempura

魚介天麩羅盛り合わせそば 2,400 円
GYOKAI TEMPURA-SOBA
Hot soba with seafood tempura

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