

# 메뉴

お品書き

## 신 소바

シン蕎麦屋

덴코는 하늘을 뛰어다니며 사람들에게 복을 가져다주는 꼬리 9개 달린 전설 속 하얀 여우입니다. 바로 그 하얀색을 저희 가게에서는 일본산 최고급 일본분(메밀의 중심 부분만을 간 메밀가루)을 사용한 '사라시나'로 표현합니다. 투명하게 비치는 아름다운 흰색과 고급스러운 풍미를 추구합니다.

매끈한 목 넘김과 강한 탄력, 은은한 단맛을 즐길 수 있는 인상적인 메뉴입니다. '사라시나' 외에도 향이 풍부하고 깊은 맛을 내는 겐소바를 아낌 없이 간 '켄비키'와 엄선한 산지의 열매를 품종의 특성을 살려 맷돌로 천천히 간 '주와리 소바'까지 3가지 종류가 있습니다.

모두 현대의 식생활에 맞춰 직접 만든 '글루텐 프리 소바(메밀 면)'입니다. 일본산 최고급 가쓰오부시로 정성껏 달인 '가쓰오부시 육수'를 베이스로 한 '에도 쓰유'도 글루텐 프리로 만든 자신작입니다. 소바는 에도 시대에 대중 문화로 꽃을 피웠습니다.

그 기원과 제법을 발굴하여 승화시킨 왕도 '클래식'과 전통을 계승하면서도 혁신에 도전한 창작 '모던'. 이렇게 '시대'를 넘어 '소바 컬처'가 교차하는, 전 세계에서 유일무이한 '소바 전문점'입니다. 현대식으로 업데이트한 '소바마에', 재료가 지닌 본연의 맛을 살리고 균형 잡힌 건강을 고려한 '일품 요리', 각각의 요리와 마리아주를 즐길 수 있는 '세계의 술'... 가족, 소중한 사람, 마음이 맞는 친구와 함께 먹고 마시며 몸도 마음도 산뜻하게 정돈해 보세요. 전설 속 하얀 여우 덴코가 먹는 즐거움과 복을 가져다주는 신 소바입니다.

天狐は、空をかけめぐり人々に吉兆をもたらすという尾っぽが9つある伝説の白い狐です。

その白を、当店では国産最高級の一番粉を使った「更科」で表現しています。

追い求めたのは、透き通るような美しい白さと上品な風味。

滑らかな喉越し、強いコシ、ほのかな甘さが楽しめる、印象に残る逸品です。

「更科」のほかにも、香り高く味深い玄蕎麦を贅沢に挽いた「玄挽き」、

厳選した産地の実を品種の特性を生かしながら石臼でゆっくりと挽いた「十割蕎麦」の3種類をご用意しています。

すべて現代の食生活に合わせた自家製の「グルテンフリー蕎麦」。

国産最高級の鰹節で丁寧に作った「鰹だし」をベースにした「江戸のつゆ」も、グルテンフリーで仕上げた自信作です。

蕎麦は、江戸時代に大衆文化として華開きました。

そのルーツと製法を掘り起こし昇華した王道「クラシック」と、伝統を継承しながらも革新に挑む創作「モダン」。

その「時」を超えた「蕎麦カルチャー」が交差する、世界で唯一無二の「蕎麦屋」です。

現代風にアップデートした「蕎麦前」、素材の味を大切に健康バランスを考えた「逸品料理」、それぞれとマリアージュが楽しめる「世界の酒」……

家族、大切な人、気の合う仲間と食べ飲み語らいながら、ココロもカラダもスッキリ、とどのう。

そんな口福開福を天狐がもたらす、シン蕎麦屋です。



## 본디 라멘과 소바는 하나였습니다

ラーメンと蕎麦は、ひとつだった

신슈 소바의 장인들이 만든 도쿄 오기쿠보 라멘의 '기원'

현존하는 가장 오래된 도쿄 라멘을 제공하고 있는 오기쿠보의 '중화소바 하루키야'.

사실 그 기원은 쇼와 6년(1931년)에 문을 연 일본 소바 전문점입니다.

누구나 다 아는 일본을 대표하는 소바 마을 신슈, 나가노.

제2차 세계 대전이 끝나고 얼마 지나지 않아 전쟁에서 살아남은 소바 장인들이 도쿄 오기쿠보에 오게 되었습니다.

클래식한 일본 소바뿐 아니라 모던한 면 요리도 제공하고 있다

그들은 이 지역에서 '중화소바'의 원조라 불리는 '마루초'와 '마루신'을 개업했습니다.

츠케멘의 원조 '다이쇼켄'의 기원이라고 알려진 '마루초 노렌카이'가 탄생합니다.

현재는 완전히 다른 면 요리로 진화한 '라멘'과 '소바'.

약 100년의 시공을 초월하여 지금, 다시금, 하나가 되었습니다.

한 발짝 더 나아가 새로운 세계를, 이곳 '신 소바'에서 체험해 보세요.

국물을 2가지 중에서 고를 수 있습니다.

소바 문화로부터 생겨난 중화소바를 승화시킨 토리친탄(鶏清湯)베이스의 '시오쇼가(소금생강)'.

라멘의 트렌드와 균형 잡힌 건강을 고려한 진하고 실기한 '토리파이탄(鶏白湯)'.

유일무이한, 매력적인 두 바다에서 헤엄치는 것은 까다롭게 엄선한 일본산 '일본분'을 100% 사용한, 궁

극의 최고급 자가제면 '사라시나 소바(메밀 면)'입니다.

눈으로 즐기고, 피어오르는 향을 들이마시고, 단숨에 후루룩 들이켜, 다른 곳에서는 체험할 수 없는 '만남'과 '온기'를 느껴 보세요.

그리고 무엇보다 '라멘'과 '소바'가 하나가 되는, 그 자극적인 '순간'과 '놀라움'을 함께 느껴 보세요.

信州蕎麦の職人たちがつくった東京・荻窪ラーメンの「源流」

「現存する最古の東京ラーメン」を提供している荻窪の「中華そば春木屋」。

実は、そのルーツは、昭和6年創業の日本蕎麦屋です。

誰もが知る日本を代表する蕎麦どころ信州、長野。

戦後まもなく、戦禍を生き抜いた蕎麦職人たちが東京・荻窪にやってきました。

「クラシックな日本蕎麦だけでなくモダンな麺料理も提供したい」

彼らはこの地での「中華そば」の元祖と言われる「丸長」や「丸信」を開業。

つけ麺の元祖「大勝軒」の源流とも言われる「丸長のれん会」が誕生します。

今では全く違う麺料理に進化した「ラーメン」と「蕎麦」。

およそ100年の時空を超えて、今、ふたたび、ひとつに。

さらに一歩先の新しい世界を、この「シン蕎麦屋」で体験してください。

選べるのは2つのスープ。

蕎麦文化から生まれた中華そばを昇華する鶏清湯ベースの「塩しょうが」。

ラーメンのトレンドと健康バランスを意識した濃厚でシルキーな「鶏白湯」。

唯一無二、その魅力的な2つの海に泳ぐのは、国産の厳選した「一番粉」を10割使う、究極で、最高級の自家製「更科蕎麦」です。

その眼で愛でて、立ちのぼる匂いを吸い込み、一気にズズッとたぐり、他では体験できない「出会い」と「温もり」を実感してください。

そして何よりも「ラーメン」と「蕎麦」がひとつになる、その刺激的な「瞬間」と「驚き」を共感してください。









소바센닌  
나가야마 히로야스  
蕎麦仙人  
永山寛康





# 소바

お蕎麦

**【클래식】** 사라시나(겉질을 벗긴 메밀을 갈아 만든 메밀 면)·주와리(밀가루를 섞지 않고 메밀가루 100%로 만든 메밀 면)중에서 고르세요.  
**【クラシック】** 更科・十割からお選びください。

- 
**세이로 소바 【사라시나·주와리】** ¥ 900 ( ¥ 990 )  
 せいろうそば【更科・十割】  
 사라시나 덴코 대표 메뉴. 소박한 소바와 특제 글루텐 프리 매콤한 국물의 맛과 향을 즐기세요.  
 更科天狐の名刺がわりの逸品。素朴な蕎麦と特製グルテンフリー辛汁の味わいと香りをお楽しみください。
- 
**오리 세이로 소바 【사라시나·주와리】** ¥ 1950 ( ¥ 2145 )  
 鴨せいろうそば【更科・十割】  
 큼직하게 썬 오리고기와 향긋한 파를 달여 만든 쫄유는 감칠맛이 응축된 진한 맛. 목 넘김이 좋은 소바와 함께 오리고기의 감칠맛과 쫄유의 깊은 맛을 즐기시기 바랍니다.  
 ざく切りの鴨と香ばしいネギで取ったつゆは、旨味がぎゅっと詰まった濃厚な味わい。喉越しを追求した蕎麦と共に、鴨の旨味とつゆの深みをご堪能ください。
- 
**쌀가루로 만든 천부라 세이로소바 【사라시나·주와리】** ¥ 2850 ( ¥ 3135 )  
 米粉の天せいろうそば【更科・十割】  
 글루텐이 없는 천부 라가루로 바삭바삭하게 튀긴 새우와 계절 야채. 특성 글루텐이 없는 즙으로 즐기십시오.  
 グルテンフリーの天婦羅粉でサクッと揚げた海老と季節野菜。特性グルテンフリーの辛汁とお楽しみください。
- 
**소바 토로 【사라시나·주와리】** ¥ 1200 ( ¥ 1320 )  
 そばとろ【更科・十割】  
 철분이 풍부한 비트와 야마토 고구마를 합쳐 메밀에 얹혀 달걀 노른자의 농후한 감칠맛이 더해져 더욱 부드러운 맛으로 완성되었습니다.  
 목구멍과 향기를 마음껏 즐기세요.  
 鉄分豊富なビーツと大和芋を合わせ蕎麦に絡み、卵黄の濃厚なコクが加わることで、よりまろやかな味わいに仕上がりました。喉ごしと香りを存分にお楽しみください。
- 
**가케소바 【사라시나·주와리】** ¥ 1200 ( ¥ 1320 )  
 かけそば【更科・十割】  
 이것이야말로 에도의 소바! 강력한 감칠맛의 글루텐 프리 달콤한 국물과 함께 드세요. 중독되는 맛입니다.  
 これぞ江戸の蕎麦! パンチのある旨みたっぷりのグルテンフリーの甘汁と共にお召し上がりください。癖になる一杯です。
- 
**쌀가루로 만든 새우천소바 【사라시나·주와리】** ¥ 2350 ( ¥ 2585 )  
 米粉の海老天そば【更科・十割】  
 글루텐 프리의 새우천은 바삭바삭하고 고소하고, 먹을 수 있는 반응도 듬뿍. 맛이 넘치는 감즙과 함께 호화로운 한 잔을 즐기세요.  
 グルテンフリーの海老天はサクッと香ばしく、食べ応えもたっぷり。旨みあふれる甘汁とともに、贅沢な一杯をお楽しみください。

**【Modern】** 【モダン】 Please choose from Sarashina or Juwari. **【クラシック】** 更科・十割からお選びください。

- 
**와규 소바 【사라시나·주와리】** ¥ 3500 ( ¥ 3850 )  
 和牛蕎麦【更科・十割】  
 와규 설로인을 스키야키 스타일로 즐긴 호화로운 일품. 계란 노른자를 버무린 메밀 면과 함께 드세요.  
 和牛サーロインをすき焼き風に煮込んだ贅沢な逸品。たっぷりの卵黄が絡んだ蕎麦と一緒に召し上がりください。
- 
**생우니 소바 【사라시나·주와리】** ¥ 4091 ( ¥ 4500 )  
 生雲丹蕎麦【更科・十割】  
 듬뿍 올린 생우니(성계 소)와 계란 노른자를 소바와 함께 먹는 호화로운 생우니 소바입니다. 바삭바삭한 튀김 부스러기와 잘 섞어서 드세요.  
 たっぶりの生雲丹と卵黄を蕎麦と絡めた極上の生雲丹蕎麦です。サクサクの天かすとよく絡めて召し上がりください。
- 
**닭고기 멸치 소바 【사라시나·주와리】** ¥ 1850 ( ¥ 2035 )  
 鶏白湯蕎麦【更科・十割】  
 토리파이탄 국물에 멸치의 감칠맛을 더한, 깊은 맛의 한 그릇. 돼지, 오리, 닭, 3가지 차슈를 호화롭게 올린, 가게에서 가장 진한 맛의 소바입니다.  
 鶏白湯に煮干しの旨味を重ねた深い味わい一杯。豚、鴨、鶏の3種のチャーシューが贅沢に添えられた当店一番濃厚なお蕎麦です。
- 
**Shio Shoga Okame Soba [Sarashina/Juwari]** ¥ 1750 ( ¥ 1925 )  
 塩生姜おかめ蕎麦【更科・十割】  
 뼈를 우려낸 육수에 소금과 생강으로 맛을 낸, 몸속까지 따끈해지는 한 그릇. 고명들로 얼굴을 그려낸 전통의 '오카메' 소바는 눈까지 즐거운 명물 소바입니다.  
 ボーンブロス出汁に塩生姜を効かせた、体に染みわたる一杯。具材を顔に見立てた伝統の"おかめ"仕立ては、目でも楽しめる名物蕎麦です。

**※그 외, 계절의 메밀도 있습니다.**  
 その他、季節のお蕎麦もございます。

곱빼기	大盛り	+¥300(¥330)		
양념 추가	追加の薬味	+¥200(¥220)	쫄유 추가	追加つゆ +¥350(¥385)
추가 세이로 메밀	追加せいろう	+¥600(¥660)	롯데케 소금	六輔の塩 +¥136(¥150)

소바와 함께!  
 お蕎麦と一緒に!

**밥그릇 하나 양의 오늘의 냄비밥 【버섯】** ¥ 400 ( ¥ 440 )  
 お茶碗一杯分の本日の土鍋ご飯【きのこ】

Add Salmon & Smoked daikon radish+¥800(¥880) 장아찌+¥300(¥330)  
 연어와 이불漬物

※자릿세로 500엔(550엔)을 받습니다. ( ) 내는 부가세포함의 가격입니다.  
 ※お通し代として¥500 ( ¥ 550 ) 頂戴しております。 ※ ( ) 内の価格はすべて税込になります。

# 회

お造り

## 오자키규(소고기)사태 아부리 육회

¥2500 (¥2750)

尾崎牛もも肉炙りユッケ

오자키규(소고기)의 사태를 가장 맛있는 상태로 제공해 드립니다. 녹진한 계란 노른자를 섞어 글루텐 프리 거품 간장과 함께 드시기 바랍니다. 尾崎牛のもも肉を一番美味しい状態でご提供。濃厚な卵黄を混ぜて、グルテンフリーの泡醤油と一緒に召し上がってください。

## 야마유키 참치 부추간장



¥1950 (¥2145)

やま幸 鮪 ニラ醤油

미슐랭 초밥집에서 납품 받는 중간 도매상 야마유키의 참치. 부추의 향과 간장의 깊은맛이 절묘하게 조화를 이루는 일품입니다. ミシュラン寿司店御用達のやま幸のマグロ。ニラの香りと醤油のコクが絶妙に調和した逸品です。

※그 외, 계절의 메뉴도 있습니다.

その他、季節のメニューもございます。

# 소바마에

蕎麦前

## 명물! 덴코의 소바마에모리

1인분 一人前 ¥1500 (¥1650)

名物! 天狐の蕎麦前盛り

처음에 시키는 것도 좋고! 술안주로 시키는 것도 좋습니다! 소바를 기다리는 시간에 주문하는 것도 좋죠! 덴코의 안주상입니다. 2인분부터. 最初に頼むのもよし! 酒の肴で頼むのもよし! 蕎麦を待っている間に頼むのもよし! 天狐のおつまみの盛り合わせです。2人前からご注文ください。

## 명물! 유부구이

¥750 (¥825)

名物! きつね焼き

후쿠오카의 유명한 두부 전문점 【미하라토후】의 유부를 오븐에서 바삭하고 고소하게 구웠습니다. 심플하게 생강간장을 곁들여도 좋고, 취향에 맞는 토핑도 선택하실 수 있습니다.

福岡の名店【三原豆腐店】の油揚げを、天火でサクッと香ばしく焼き上げました。シンプルに生姜醤油で味わうもよし、お好きなトッピングもお選びできます。

※유부와 함께  
※きつねのお供に

・오오바와 재래종 낫토 大葉と大粒納豆  
・생선의 유케 鮮魚のユッケ

¥350 (¥385)  
¥650 (¥715)

## 구운 김

¥650 (¥715)

焼き海苔

풍부한 바다 내음의 맛있는 에도마에 후나바시 산반제 김을 구수하게 구웠습니다. 취향에 맞게 글루텐 프리 간장과 혼와사비를 곁들여 드세요.

江戸前・船橋三番瀬海苔のふくよかな磯の香りの美味しい焼き海苔。お好みでグルテンフリーの醤油と本わさびでお召し上がりください。

## 이타와사 『하기』

¥950 (¥1045)

板わさ『萩』

야마구치현 미요시 카마보코에서 직송. 일본산 생선 태동이 100%로 만든 글루텐 프리 어묵 취향에 맞게 글루텐 프리 간장과 혼와사비를 곁들여 드세요.

山口県三好蒲鉾から直送。国産鮮魚エソ100%のグルテンフリーな蒲鉾 お好みでグルテンフリーの醤油と本わさびでお召し上がりください。

## 야키소바 미소 너츠

¥500 (¥550)

焼きそば味噌ナッツ

이시노 사이쿄미소에 매일 열매를 넣은 특제 미소(일본 된장)와 견과류로 만들었습니다. 미소(일본 된장)의 부드러운 단맛과 견과류의 바삭한 식감이 절묘하게 어우러져 니혼슈와 찰떡 궁합입니다.

石野西京味噌と蕎麦の実を合わせた特製味噌とナッツで仕上げました。味噌のまろやかな甘みとナッツのカリッとした食感が絶妙で、日本酒との相性抜群の逸品です。

## 술 취한 오리와 안포 감(유황으로 훈증한 곳감)

¥1500 (¥1650)

酔っ払い鴨とあんぼ柿

럼의 향과 함께 폭 졸인 오리고기는 부드럽고 입안에서 감칠맛이 퍼집니다. 진한 단맛의 안포 감이 전체적인 맛을 살려주는, 어른을 위한 호화로운 일품입니다.

ラム酒の香りと共にじっくり煮込んだ鴨肉は、旨味が広がる柔らかさ。濃厚な甘みのあんぼ柿が引き立てる、大人のための贅沢な逸品です。

# 샤브샤브 【야채 포함】 샤ぶがしゃぶ 【野菜付き】

## 와규 미스지(부채살)샤브

¥4700 (¥5170)

和牛ミスジしゃぶ

고급 희소 부위인 미스지(부채살)는 놀랄 만큼 부드럽고 입안에서 녹아내리는 식감입니다. 사라시나 덴코 특제 소바 국물로 만든 소금 육수에 야채와 함께 담백하게 드세요. 고기의 감칠맛을 살려주는 특제 폰즈로 호화로운 맛을 만끽하시기 바랍니다.

希少で高級な部位のミスジは、驚くほど柔らかく、とろける食感。お野菜と共に、更科天狐特製の蕎麦出汁を使った塩スープでさっぱりと。肉の旨味を引き立てる特製ポン酢で、贅沢な味わいをご堪能ください。

## 특상 우설 샤브

¥4000 (¥4400)

特上牛タンしゃぶ

얇게 저민 우설을 뜨거운 육수에 살짝 흔들어서 익혀 부드러움과 기본 좋게 씹히는 독특한 식감을 느껴 보세요. 감칠맛이 풍부한 덴코 특제 소바 국물로 만든 소금 육수와 특제 폰즈를 곁들여 우설의 새로운 맛을 즐기시기 바랍니다.

薄切りにした牛タンをさっと湯にくぐらせることで引き出される、柔らかさと独特の歯切れの良さ。旨味たっぷりの天狐特製蕎麦出汁の塩スープと、特製ポン酢で、牛タンの新しい美味しさをお楽しみください。

## 마무리(2인분 정도의 양)

× (2名様程の量)

・ 주와리(밀가루를 섞지 않고 메밀가루 100%로 만든 메밀 면) 十割  
・ 사라시나(겉질을 벗긴 메밀을 갈아 만든 메밀 면) 更科

¥650 (¥715)  
¥650 (¥715)

※자릿세로 500엔(550엔)을 받습니다.  
※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

( ) 내는 부가세포함의 가격입니다.  
※ ( ) 内の価格はすべて税込になります。

## 일품

逸品

### 히다 점보 나도팽나무버섯과 와사비 마

¥950 (¥1045)

飛騨じゃんぼなめことわさび芋

히다의 대자연이 길러낸 도톰하고 큼직한 나도팽나무버섯과 신선한 마를 사용했습니다. 글루텐 프리 쫄유가 재료 본연의 감칠맛을 살려주는 메뉴입니다.

飛騨の大自然が育んだ肉厚なジャンボなめこと新鮮な長芋を使用。グルテンフリーのめんつゆが素材の旨味を引き立てる逸品です。

### 닛코 타누키 유바 두부

¥950 (¥1045)

日光たぬき湯葉豆腐

닛코의 특산품인 진하고 부드러운 유바 두부. 생김과 메밀가루, 쌀가루로 만든 바삭바삭한 튀김 부스러기와 쫄유와 함께 즐기시기 바랍니다. 日光名産の濃厚でなめらかな湯葉豆腐。生海苔と蕎麦粉と米粉で作ったサクサクの天かすとめんつゆでお楽しみください。

### 과리고추 튀김 부도산초 시치미

¥900 (¥990)

揚げ獅子唐(ししとう)葡萄七味

한입 씹으면 입안에서 확 퍼지는 감칠맛이 일품인 과리고추 튀김. 부도산초 시치미의 알싸한 매운맛과 향긋한 풍미를 즐기시기 바랍니다.

ひと口噛めばじゅわっと広がる旨味の揚げ獅子唐。葡萄七味のピリッとした辛味と香ばささと爽やかな風味をお楽しみください。

### 와규 스키와 가지 조림

¥950 (¥1045)

和牛すじ肉と茄子の旨煮

두툼한 소고기 스키를 부드럽게 졸여, 감칠맛이 응축된 메뉴. 입안에서 퍼지는 깊은 맛을 꼭 느껴 보세요.

肉厚すじ肉を柔らかく煮込み、旨味をたっぷり吸い込ませた逸品。口の中で広がるコク深い味わいをぜひご堪能ください。

### 생운단 태워 참깨 두부 취지 국물

¥891 (¥980)

生雲丹乗せ胡麻豆腐 旨出汁かけ

촉감 부드러운 참깨 두부에 생운단을 얹어 부드러운 단맛의 국물을 뿌려 재단했습니다. 오오바의 향기와 함께 즐겨 주세요.

舌触りなめらかな胡麻豆腐に生雲丹をのせ、柔らかな甘みの出汁をかけて仕立てました。大葉の香りと共にお楽しみください。

### 향미 야채와 찐 닭 샐러드

1인분 一人前 ¥618 (¥680)

香味野菜と蒸し鶏のサラダ

향기로운 향미 야채와 식감이 촉촉한 찐 닭과 매치! 수제 깔끔한 드레싱으로 드세요.

香り豊かな香味野菜と食感がしっとりとした蒸し鶏とマッチ! 自家製のさっぱりとしたドレッシングでお召し上がりください。

## 튀김

揚げ物

### 다이센도리 닭 날개를 하룻밤 말린 튀김

¥750 (¥825)

大山鶏手羽一夜干し唐揚げ

뼈를 우려낸 육수를 사용해 감칠맛이 일품인 하룻밤 말린 닭튀김. 껍질은 바삭바삭. 무침가 로쿠스케 소금과 유자후추를 찍어먹는 것도 추천해 드립니다!

ポンプロスでぎゅっと旨味を閉じ込めた一夜干し唐揚げ。皮はパリッパリ。無添加のろく助の塩と柚子胡椒をつけるのもオススメです!

### 고구마의 매운 튀김

¥680 (¥748)

里芋のスパイスフライ

밖은 바삭하고 고소하고, 안은 촉촉하고 진한. 통째로 튀긴 한 고구마에, 케이장의 향기와 육조의 소금의 맛을 더했습니다. 소바 앞에도 술에도 맞는 한 접시.

外はカリッと香ばしく、中はねっとり濃厚。丸ごと素揚げした里芋に、ケイジャンの香りと六助の塩の旨みを加えました。蕎麦前にもお酒にも合う一皿。

### 쌀가루의 天麩羅 모듬

1인분 一人前 ¥1800 (¥1980)

米粉の天麩羅盛り合わせ

글루텐 프리 쌀가루로 놀라울 정도로 가벼운 마무리. 소바 앞에도 소바와 함께 기분 좋게 다가가는 한 접시입니다.

グルテンフリーの米粉衣で、驚くほど軽い仕上がりに。蕎麦の前にも、蕎麦と一緒に心地よく寄り添う一皿です。

### 새우천 2병

¥1091 (¥1200)

海老天2本

가벼운 쌀가루로 완성한 왕도의 한 개. 씹은 순간에 퍼지는 새우의 맛을 심플하게.

軽い米粉衣で仕上げた、王道の一本。噛んだ瞬間に広がる海老の旨みを、シンプルに。

### 야채의 덴베라 모듬

¥891 (¥980)

野菜の天麩羅盛り合わせ

옷은 가볍고 뒷맛은 깔끔합니다. 야채의 맛이 제일 전해지는 튀김 방법으로 완성했습니다.

衣は軽く、後味はすっきり。野菜の美味しさが一番伝わる揚げ方で仕上げました。

※자릿세로 500엔(550엔)을 받습니다.  
※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

( ) 내는 부가세포함의 가격입니다.  
※ ( ) 内の価格はすべて税込になります。

## 술안주

酒肴

### 아부리 명란

¥650 (¥715)

炙り明太子

겉은 노릇하게 그슬리고 속은 촉촉한 생명란 그대로. 술안주로 제격인 메뉴입니다.

皮はこんがり、中身はしっとり生のまま。酒肴にもってこいの逸品です。

### 가다랑어젓

¥450 (¥495)

かつを酒盗

가다랑어의 희소 부위를 오랜 기간 염장 숙성한 젓갈입니다. 고치현의 전통 진미입니다.

カツオの希少な部位を長期にわたり塩蔵熟成させた塩辛です。高知の伝統の珍味です。

### 계절의 얇은 절임

¥550 (¥605)

季節の浅漬け

계절의 향기로운 야채를 얇은 절임. 젓가락 휴식에도 딱 맞는 일품입니다.

季節の香りの良い野菜を浅漬けで。箸休めにもぴったりな一品です。

## 구이

焼き物

### 오리의 숯불 구이

¥1773 (¥1950)

鴨の炭火焼き

저온 조리로 안까지 차분히 불 넣고, 수제 소스에 넣고 숯불로 고소하게 구웠습니다. 집에서 만든 닭 꼬치 소스와 무첨가 육즙 소금으로.

低温調理で中までじっくり火入れし、自家製のタレにつけて炭火で香ばしく焼きました。自家製の焼き鳥のタレと無添加の六輔の塩で。

### 닭 넓적다리살 간장누룩 구이

¥1200 (¥1320)

鶏もも肉醤油麹焼き

간장누룩에 재워 유안야키로 구웠습니다. 소바 전문점의(야키토리)입니다.

醤油麹に漬けて幽庵焼きに仕上げました。蕎麦屋の(やきとり)です。

### 와규 설로인 140g

¥4218 (¥4640)

和牛サーロイン 140g

소금과 혼와사비, 직접 만든 양파 소스와 함께 드세요.

塩と本わさび、自家製の玉ねぎソースでお召し上がりください。

### 일본 된장에 재운 보리새우 구이 【2개】

¥1800 (¥1980)

車海老の味噌漬け焼き【2本】

일본 된장에 푹 재운 보리새우를 껍질째 바삭바삭하게 구웠습니다. 머리까지 통째로 드세요.

味噌にじっくり漬け込んだ車海老を皮ごとカリカリに焼き上げました。頭から丸ごとお召し上がりください。

### 달콤~한 아와지 숙성 양파

¥850 (¥935)

甘~い淡路の熟成玉葱

달고! 부드럽고! 매운맛이 덜한! 숙성 양파. 소금을 뿌리면 더 달고 맛있어지는 양파를 꼭 드셔 보세요.

甘い! 柔らかい! 辛みが少ない! が特徴の熟成の玉葱。塩をかけてより甘く美味しくなる玉葱をぜひ召し上がってください。

### 숙성 베니하루카 고구마 버터

¥650 (¥715)

熟成紅はるかバター

희소한 구마모토 니시하라무라산 달고 진한 맛의 숙성 베니하루카 고구마. 마치 디저트를 먹는 듯합니다.

熟成紅はるかを甘みが出るようにじっくり加熱し大豆由来のバターを乗せました。まるでスイーツを食べているようです。

### 연근 간장 구이

¥550 (¥605)

蓮根醤油焼き

사키사키로 한 연근을 글루텐 프리 간장으로 고소하게 구워냈습니다.

シャキシャキとした蓮根を、グルテンフリーの醤油で香ばしく焼き上げました。

## 한입 초밥

ひとくち鮓



### 야마 유키모노의 손으로 감아

¥650 (¥715)

やま幸鮓の手巻き

훈제 김초와 야마유키의 생참치, 바로 갈아낸 혼와사비를 듬뿍.  
グルテンフリーの自家製醤油とやま幸の生マグロ、わさびと一緒に。

### 참치 뱃살과 단무지 김말이 초밥

¥850 (¥935)

とろたく巻き

굵은 입자로 다진 야마유키의 주토로(참치 중뱃살)와 단무지를 아낌없이 사용한 식사 중간에도 식사 마무리로도 먹기 좋은 김말이 초밥입니다.

荒く刻んだやま幸の中トロと沢庵を贅沢に使用した食中でも、最後のメでも食べられる手巻き鮓です。

### 오자키 소와 생운탄

¥1500 (¥1660)

尾崎牛と生雲丹

산과 바다의 호화로운 협업. 하이브리드인 히토쿠치 스키. 고기의 맛과 생운탄의 맛을 즐기세요.

山と海の贅沢なコラボ。ハイブリッドなひとくち鮓。肉の旨味と生雲丹の旨味をお楽しみください。

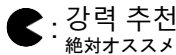
### 생운탄의 손 감기

¥1800 (¥1980)

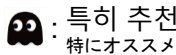
生雲丹の手巻き

도요스 시장에서 구입한 신선한 생운탄을 고집한 김과 샤리 식초에 호쾌하게 엮었습니다.

豊洲市場から仕入れた新鮮な生雲丹をこだわりの海苔とシャリ酢に豪快に乗せました。



강력 추천  
絶対オススメ



특히 추천  
特にオススメ



추천  
オススメ



이 표시는 글루텐이 들어 있습니다.  
こちらのマークはグルテンが入っています。

## 죄의식 없이 먹는 디저트

罪悪感のないスイーツ

### 당신을 위해 만듭니다!

#### 가이운 이치고 다이후쿠

¥1000 (¥1100)

あなたの為に握ります! 開運一期大福

니시오기쿠보【에치고쓰루야】가 덴코를 위해 사탕수수당으로 만든 팔소와 규히로 제철 아마오우 딸기를 감쌌습니다. 몸에 부담이 적고 깊이 있는 맛을 즐길 수 있습니다.

西荻窪【越後鶴屋】が天狐の為にきび糖で作った餡と求肥で旬のあまおう苺を包みました。体に優しく深みのある味わいを楽しめます。

### 당신을 위해 반죽합니다!

#### 입안에서 녹는 와라비모찌

¥1000 (¥1100)

あなたの為に練ります! とろけるわらび餅

고사리 전분과 연근 가루로 만드는, 고급스러운 와라비모찌. 오키나와산 흑당으로 직접 만든 흑밀과 콩가루를 묻혀 드세요.

本わらび粉と蓮粉で作る贅沢なわらび餅。沖縄県産の黒糖を使った自家製の黒蜜ときな粉につけてお召し上がりください。

### 당신을 위해 컵니다!

#### 말차 아포가드

¥1000 (¥1100)

あなたの為に点てます! 抹茶のアフォガード

농후한 말차 아이스를 후쿠오카의 야메 말차를 눈앞에 얹어 눈앞에서 뿌립니다.

濃厚な抹茶アイスを福岡の八女抹茶を目の前で点て、目の前でかけます。

※자릿세로 500엔(550엔)을 받습니다.  
※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

( ) 내는 부가세포함의 가격입니다.  
※ ( ) 内の価格はすべて税込になります。