

Menu

お品書き

New-style Soba Restaurant

シン蕎麦屋

The Tenko is a legendary nine-tailed white fox that flies through the sky, bringing good luck to people. We represent that white color here with our "Sarashina," made from the finest first-milled Japanese buckwheat flour.

We have pursued a beautifully translucent whiteness and an elegant aroma.

This memorable dish offers a smooth texture, a firm bite, and a subtle sweetness.

In addition to "Sarashina," we offer two more types of soba: "Genbiki," aromatic whole buckwheat flour milled luxuriously, and "Juwari Soba," stone-ground slowly to retain the unique qualities of carefully selected buckwheat.

Our original, house-made gluten-free soba varieties are tailored to modern dietary needs.

We are especially proud of our Edo-style dipping sauce, made by carefully extracting the essence of the finest Japanese bonito flakes, which is also gluten-free.

Soba noodles really took off as a popular food during the Edo period.

We have rediscovered and elevated its roots and methods in our orthodox "Classic" style while also challenging tradition with our innovative "Modern" creations.

A one-of-a-kind soba restaurant where these timeless strands of "soba culture" intersect.

We have updated the "Soba Mae"(traditional small plates before soba)concept to reflect a modern style, offering carefully crafted dishes that emphasize natural flavors and healthy balance.

Our selection of beverages from around the world complements each dish perfectly.

Spend time eating, drinking, and chatting with family, loved ones, or close friends, and leave with both your soul and body refreshed and restored.

This is a New-style Soba restaurant where the Tenko brings that blissful fortune of delicious happiness.

天狐は、空を駆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審粉を使った「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とった「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。



Ramen and soba were once one and the same.

ラーメンと蕎麦は、ひとつだった

The origins of Ogikubo Ramen in Tokyo were created by soba craftsmen from Shinshu.

"Chukasoba Haruki-ya" in Ogikubo serves what is said to be the oldest surviving style of Tokyo ramen.

In fact, its roots trace back to a Japanese soba shop founded in 1931(Showa 6).

The Shinshu region, Nagano Prefecture, is famous for Japan's finest soba noodles.

Soon after the Second World War, soba noodle makers who had survived the war moved to Ogikubo, Tokyo.

"We wanted to serve not only classic Japanese soba but also modern noodle dishes."

They opened "Marucho" and "Marushin," considered the pioneers of "chukasoba" in the area.

Then came the "Marucho noren-kai," said to be the forerunner of Taishoken, the originator of tsukemen.

Today, ramen and soba have evolved into completely different noodle dishes.

Now, nearly a century later, they become one again.

Please experience this step into a new era at our New-Style Soba restaurant.

Choose from two kinds of broth.

The first is "Shio Shoga," a clear chicken broth infused with ginger, refining the chukasoba that emerged from soba culture.

The second is "Chicken Paitan," rich and silky, mindful of modern ramen trends and a healthy balance.

In these two uniquely delightful broths, you will find our ultimate,

top-quality house-made "Sarashina Soba," made with 100% carefully selected Japanese first-milled flour.

Please experience the encounter and warmth that you cannot experience anywhere else by admiring the dish with your own eyes, breathing in the rising aroma, and slurping it all down in one go.

And above all, please join us in experiencing the exciting moments and surprises of ramen and soba coming together.

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「一審粉」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。



The Soba Sage
Hiroyasu Nagayama
蕎麦仙人
永山寛康





Soba

お蕎麦

[Classic] Please choose from Sarashina, Juwari. 【クラシック】 更科・十割からお選びください。

- 
Seiro Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 900 (¥ 990)
 せいろそば【更科・十割】
 The signature dish of Sarashina Tenko. Please enjoy the taste and aroma of our simple soba and our special gluten-free spicy broth. 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。
- 
Duck Seiro Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 1950 (¥ 2145)
 鴨せいろそば【更科・十割】
 The dipping sauce is packed with rich umami from diced duck and fragrant green onion. Please enjoy the umami of the duck and the richness of the soup, along with the soba noodles that have been carefully crafted to enhance their smooth texture. 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。
- 
Rice Flour Tempura Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 2850 (¥ 3135)
 米粉の天せいろそば【更科・十割】
 Crispy fried shrimp and seasonal vegetables in gluten-free tempura flour. Enjoy with our special gluten-free spicy broth. 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。
- 
Soba Toro [Sarashina/Juwari] ¥ 1200 (¥ 1320)
 そばとろ【更科・十割】
 The soba noodles are mixed with iron-rich beets and yam, and the rich flavor of egg yolk adds to the mellow taste. Enjoy the smooth texture and aroma to your heart's content. 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。
- 
Kake Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 1200 (¥ 1320)
 かけそば【更科・十割】
 This is true Edo-style soba! Enjoy the punchy, savory, gluten-free, sweet soy broth. An addictive dish. 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。
- 
Rice Flour Shrimp Tempura Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 2350 (¥ 2585)
 米粉の海老天そば【更科・十割】
 The gluten-free shrimp tempura is crispy, fragrant, and filling. Enjoy a luxurious bowl of ramen with the delicious sweet broth. 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。

- 
Wagyu Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 3500 (¥ 3850)
 和牛蕎麦【更科・十割】
 A luxurious dish featuring Wagyu sirloin simmered sukiyaki-style. Enjoy with soba dressed in plenty of egg yolk. 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。
- 
Fresh Sea Urchin Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 4091 (¥ 4500)
 生雲丹蕎麦【更科・十割】
 An exquisite dish of soba generously coated with fresh uni and egg yolk. Stir well with the crispy tempura bits before enjoying. たっぷ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お召し上がりください。
- 
Chicken & Dried Sardine Soba [Sarashina/Juwari] ¥ 1850 (¥ 2035)
 鶏白湯蕎麦【更科・十割】
 A deeply umami-flavored combination of chicken paitan and dried sardine stock. Topped with three types of char siu (pork, duck, chicken), this is our richest soba bowl. 鶏白湯に煮干しの旨味を重ねた深い味わいの一杯。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】
 A body-warming bowl made with bone-broth dashi seasoned with salt and ginger. Topped in the traditional "okame" style—arranged like a smiling face—for a delightful visual treat as well. ポ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。

※Other seasonal soba noodles are also available.

その他、季節のお蕎麦もごぞいます。

Large serving 大盛り	+¥300(¥330)		
Extra garnishes 追加の薬味	+¥200(¥220)	Extra broth 追加つゆ	+¥350(¥385)
Extra Seiro Soba 追加せいろ	+¥600(¥660)	Rokusuke's Salt 六輔の塩	+¥136(¥150)

To accompany your soba!
お蕎麦とご一緒に!

Today's Today's Clay Pot Rice (one bowl portion) [Mushrooms]

お茶碗一杯分の本日の土鍋ご飯【きのこ】

¥ 400 (¥ 440)

Add Salmon & Smoked daikon radish +¥800(¥880)
鮭といぶりがっこ

Pickles +¥300(¥330)
漬物

*A cover charge of ¥500(¥550 including tax) will be applied.

※お通し代として ¥500 (¥ 550) 頂戴しております。

* () prices include tax.

※ () 内の価格はすべて税込になります。

Sashimi/Carpaccio

お造り



Lightly Seared Ozaki Beef Yukke

¥2500 (¥2750)

尾崎牛もも肉炙りユッケ

We serve Ozaki beef round at peak flavor. Mix in the rich egg yolk and enjoy with our gluten-free foam soy sauce. 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。



Yama-Ko Maguro with Garlic Chive Soy Sauce



¥1950 (¥2145)

やま幸 鮪 ニラ醤油

Premium tuna from Yama-Ko, purveyor to Michelin-starred sushi shops. The aroma of garlic chives and the deep flavor of soy sauce create a perfect harmony.

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。

※Other seasonal menus are also available.

その他、季節のメニューもございます。

Small Plates to Accompany Soba(Soba Mae)

蕎麦前



House Specialty! Tenko's Soba-Mae Sampler

Single serving 一人前 ¥1500 (¥1650)

名物! 天狐の蕎麦前盛り

A platter of Tenko's appetizers. Enjoy it first, pair it with drinks, or have it while waiting for your soba. Please order for 2 or more people. 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。



House Specialty! Kitsune-Yaki

¥750 (¥825)

名物! きつね焼き

Abura-age(fried tofu)from the famed "Mihara Tofu" in Fukuoka, grilled to crispy perfection. Enjoy simply with ginger soy sauce, or choose your favorite toppings.

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。

*Recommended toppings for Kitsune-Yaki

※きつねのお供に

• Shiso Leaf & Heirloom Natto 大葉と大粒納豆

¥350 (¥385)

• Fresh fish yukhoe 鮮魚のユッケ

¥650 (¥715)

Grilled Nori

¥650 (¥715)

焼き海苔

Edomae Funabashi Sanbanze nori, prized for its robust ocean aroma. Enjoy with gluten-free soy sauce and fresh wasabi if you wish.

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。

Board-Cut Kamaboko "Hagi"

¥950 (¥1045)

板わさ『萩』

Direct from Miyoshi Kamaboko in Yamaguchi Prefecture, made with 100% local lizardfish. Enjoy with gluten-free soy sauce and fresh wasabi.

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。

Yakisoba Miso Nuts

¥500 (¥550)

焼きそば味噌ナッツ

A special blend of Ishino Saikyo miso, buckwheat groats, and assorted nuts. The mellow miso sweetness and crunchy nuts pair perfectly with sake.

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。



Drunken Duck & Semi-Dried Persimmon

¥1500 (¥1650)

酔っ払い鴨とあんぼ柿

Duck slowly simmered with the aroma of rum for a tender, flavorful bite. The rich sweetness of anpo-gaki persimmons makes this a luxurious treat for grown-ups.

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。



Shabu-Shabu(with vegetables) しゃぶしゃぶ【野菜付き】

Wagyu Misuji Shabu-Shabu

¥4700 (¥5170)

和牛ミスジしゃぶ

Misuji is a rare, premium cut that's astonishingly tender.

Enjoy it with vegetables in our Sarashina Tenko special salted soba-dashi broth, then dip in our homemade ponzu for a truly indulgent taste.

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。

Premium Beef Tongue Shabu-Shabu

¥4000 (¥4400)

特上牛タンしゃぶ

The tenderness and unique crispiness of the thinly sliced beef tongue is brought out by briefly dipping it in hot water. Enjoy the unique deliciousness of beef tongue together with the salt soup made from the delicious Tenko special soba broth and our special ponzu sauce.

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。

Finishing Dish(serves about two)

× (2名様程の量)

• Juwari ¥650 (¥715)

十割

• Sarashina ¥650 (¥715)

更科

*A cover charge of ¥500(¥550 including tax)will be applied.

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

*() prices include tax.

※() 内の価格はすべて税込になります。

Special Dishes

逸品

Hida Jumbo Nameko Mushrooms & Wasabi Yam

¥950 (¥1045)

飛騨じゃんぼなめことわさび芋

This dish uses thick, jumbo nameko mushrooms and fresh yam, both of which have been nurtured by the great nature of Hida. A gluten-free noodle broth highlights each ingredient's natural flavors.

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。

Nikko "Tanuki" Yuba Tofu

¥950 (¥1045)

日光たぬき湯葉豆腐

A specialty from Nikko, this yuba tofu is rich and creamy. Enjoy with crispy tenkasu made from raw nori, buckwheat, and rice flour, plus our noodle broth.

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。

Fried Shishito Peppers with Grape Shichimi

¥900 (¥990)

揚げ獅子唐(ししとう) 葡萄七味

One bite releases the juicy flavor of the fried shishito peppers. Enjoy the spicy kick, roasted aroma, and refreshing notes of grape-infused shichimi.

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しさと爽やかな風味をお楽しみください。

Braised Wagyu Tendon & Eggplant

¥950 (¥1045)

和牛すじ肉と茄子の旨煮

Beef tendon simmered until tender, soaking up rich umami flavors. Experience its deep, savory taste as it spreads across your palate.

肉厚牛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。

Sesame Tofu Topped with Fresh Sea Urchin and Delicious Dashi Broth

¥891 (¥980)

生雲丹乗せ胡麻豆腐 旨出汁かけ

Smooth sesame tofu topped with fresh sea urchin and served with a soft, sweet broth. Enjoy the aroma of shiso leaves.

舌触りなめらかな胡麻豆腐に生雲丹のをせ、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。

Salad of Aromatic Vegetables and Steamed Chicken

Single serving 一人前 ¥618 (¥680)

香味野菜と蒸し鶏のサラダ

The rich aroma of herbs and the moist texture of steamed chicken go perfectly together! Enjoy with our refreshing homemade dressing.

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。

Deep-Fried Dishes

揚げ物

Chicken Overnight-Dried Karaage

¥750 (¥825)

大山鶏手羽一夜干し唐揚げ

The chicken wings are infused with bone broth, dried overnight, and fried for extra flavor and crispy skin. We recommend enjoying it with additive-free Rokusuke salt and yuzu pepper.

ポーンブ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！

Spicy Fried Taro

¥680 (¥748)

里芋のスパイシーフライ

Crispy on the outside, rich and sticky on the inside. Deep-fried whole taro with the aroma of Cajun and the umami of Rokusuke salt. A dish that goes well with both soba noodles and sake.

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。

Assorted Rice Flour Tempura

Single serving 一人前 ¥1800 (¥1980)

米粉の天麩羅盛り合わせ 1人前

The gluten-free rice flour batter makes it incredibly light, making it a delightful dish to have before or alongside soba noodles.

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。

Rice Flour Shrimp Tempura (2 Pieces)

¥1091 (¥1200)

海老天2本

This classic piece is finished with a light rice flour coating. The deliciousness of the shrimp spreads the moment you bite into it, simply.

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。

Assorted Rice Flour Vegetable Tempura

¥891 (¥980)

野菜の天麩羅盛り合わせ

The batter is light and has a clean aftertaste. The deep frying method brings out the deliciousness of the vegetables to the fullest.

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。

*A cover charge of ¥500(¥550 including tax)will be applied.

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

*() prices include tax.

※()内の価格はすべて税込になります。

Bar Snacks

酒肴

Seared Mentaiko

¥650 (¥715)

炙り明太子

Charred on the surface, soft and raw inside. A perfect snack with drinks.
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。

Katsuo Shuto

¥450 (¥495)

かつを酒盗

A salt-fermented bonito made from rare cuts and aged over a long time. A traditional delicacy from Kochi.
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。

Seasonal Lightly Pickled Vegetables

¥550 (¥605)

季節の浅漬け

Lightly pickled seasonal fragrant vegetables. A perfect palate cleanser.
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。

Grilled Dishes

焼き物

Charcoal Grilled Duck

¥1773 (¥1950)

鴨の炭火焼き

The meat is cooked slowly at a low temperature, then dipped in our homemade sauce and grilled over charcoal until fragrant. We also serve our homemade yakitori sauce and additive-free Rokusuke salt.
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。

Soy Sauce Koji-Marinated Chicken Thigh

¥1200 (¥1320)

鶏もも肉醤油麹焼き

Marinated in soy sauce koji, then grilled yu-an style. Our soba-shop take on yakitori.
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。

Wagyu Sirloin 140g

¥4218 (¥4640)

和牛サーロイン 140g

Enjoy with salt and fresh wasabi or our house-made onion sauce.
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。

Miso-Marinated Kuruma Shrimp(2 pcs)

¥1800 (¥1980)

車海老の味噌漬け焼き【2本】

Marinated in miso and grilled shell-on for a crispy finish. Savor them whole, head and all.
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。

Sweet Aged Onions from Awaji

¥850 (¥935)

甘〜い淡路の熟成玉葱

This matured onion is characterized by its sweetness, softness, and low spiciness. Please enjoy the onions, which become sweeter and tastier when sprinkled with salt.
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。

Aged Beni Haruka Sweet Potato with Butter

¥650 (¥715)

熟成紅はるかバター

Matured Beni Haruka chocolate is slowly cooked to bring out its sweetness and topped with soy butter, making it taste just like a dessert.
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。

Lotus Root Grilled with Soy Sauce

¥550 (¥605)

蓮根醤油焼き

Crisp lotus root, grilled with gluten-free soy sauce for a fragrant finish.
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。

*A cover charge of ¥500(¥550 including tax)will be applied.
※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

*() prices include tax.
※ () 内の価格はすべて税込になります。

Small Sushi Bites

ひとくち鮓



Yamayuki Maguro Hand Roll

¥650 (¥715)

やま幸鮓の手巻き

Served with gluten-free homemade soy sauce, Yamayuki's fresh tuna, and wasabi.
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。

Toro-Taku Roll

¥850 (¥935)

とろたく巻き

This hand-rolled sushi is made with generous amounts of roughly chopped fatty tuna and pickled daikon, and is perfect for either a meal or a light snack.

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。

Ozaki Beef & Sea Urchin

¥1500 (¥1660)

尾崎牛と生雲丹

A luxurious collaboration of mountain and sea. A hybrid bite-sized sushi. Enjoy the delicious flavors of meat and raw sea urchin.

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。

Fresh Sea Urchin Hand Roll

¥1800 (¥1980)

生雲丹の手巻き

Fresh raw sea urchin sourced from Toyosu Market is generously placed on top of specially selected seaweed and vinegared rice.

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。



Highly Recommended
絶対オススメ



Especially Recommended
特にオススメ



Recommended
オススメ



This mark indicates the item contains gluten.
こちらのマークはグルテンが入っています。

Guilt-Free Sweets

罪悪感のないスイーツ

Made fresh for you!

Kaiun Ichigo Daifuku

¥1000 (¥1100)

あなたの為に握ります！開運一期大福

Made by "Echigo Tsuruya" in Nishi-Ogikubo for Tenko, this daifuku is filled with a kibi sugar-based sweet bean paste and gyuhi mochi, wrapping a seasonal Amaou strawberry. Enjoy its healthy, richly layered flavor.

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。

Mixed fresh for you!

Melt-in-your-mouth Warabi Mochi

¥1000 (¥1100)

あなたの為に練ります！とろけるわらび餅

A luxurious warabi mochi made with genuine bracken starch and lotus root flour. Dip it in our homemade kuromitsu (black sugar syrup) made with Okinawan brown sugar and dust it with kinako.

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上がりください。

Made fresh for you!

Matcha Green Tea Affogado

¥1000 (¥1100)

あなたの為に点てます！抹茶のアフォガード

The rich matcha ice cream is made with Yame matcha from Fukuoka, and poured right in front of you.

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。

*A cover charge of ¥500(¥550 including tax) will be applied.
※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

* () prices include tax.
※ () 内の価格はすべて税込になります。

菜单

お品書き

口福开福
口福開福

SHIN SOBAYA

シン蕎麦屋

天狐即传说的九尾白狐・翱翔于天空并为人们带来吉兆。
我们采用国产顶级荞麦面粉“更科”去呈现其美丽的雪白。
我们追求晶莹剔透的美丽雪白・以及优雅无比的曼妙风味。
这道珍品带来顺滑弹牙的口感以及微微带有的香甜・让您留下深刻的印象。
我们将为您提供3种不同类型的荞麦面。除了“更科荞麦”，以及香浓玄荞麦制成的“玄挽荞麦面”以外，
还有发挥铭品荞麦果实特性并使用石臼细心制作的“十割荞麦面”。
以上均为本店特制的“零麸素荞麦面”，贴合现代的饮食生活。
我们采用国产顶级鳀鱼干制作“鳀鱼干高汤”并以此为汤底熬煮“江户鱼露汁”，而这款镇店鱼露汁同样是零麸素。
在江户时代・荞麦面作为大众文化遍地开花。
发掘起源、制法并使其升华为的正统“经典风味”，以及继承传统却又勇于革新的创意“现代风味”。
我们是一家超越那个“时代”的、“荞麦面文化”相互交织的“荞麦面店”，纵观全球亦独一无二。
已升级为现代风的“荞麦前(前菜)”，让食材风味与健康达成平衡的“珍品佳肴”，以及与各类菜肴堪称绝配的“世界名酒”……
您可在此与家人、伴侣、朋友一边举杯畅谈・一边放松身心。
在SHIN SOBAYA，天狐将为您带来无比美妙的口福开福

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歩粉を使った「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」、それぞれとマリナーズが楽しめる「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。



拉面与荞麦面曾是同一种面料理

ラーメンと蕎麦は、ひとつだった

东京荻窪拉面的“源流”，出自信州荞麦面师傅之手。
“中华拉面 春木屋”位于荻窪，为顾客提供现存最古老的东京拉面。
但这款东京拉面・其实是源自昭和6年开业的日本荞麦面店。
长野的信州荞麦面在日本引领风骚・远近驰名。
在二战结束后・幸存下来的荞麦面师傅辗转至东京荻窪。
理念是“除了经典的日式荞麦面以外，亦希望为顾客提供充满现代风的面料理”
他们开始经营“丸长”以及“丸信”等各家面店，据传这些店铺是当地“中华拉面”的鼻祖。
“丸长暖帘会”在此诞生，据传其是日式蘸面鼻祖“大胜軒”的源流。
当下，“拉面”与“荞麦面”已进化为截然不同的面料理。
而跨越了大约100年的时光，两种面料理将再次合二为一。
欢迎您光临“SHIN SOBAYA”，体验领先时代的、焕然一新的面料理世界。
共有两种面汤任君选择。
鸡汤打底并带有“咸香生姜”风味的面汤，将诞生自荞麦面文化的中华拉面进一步升华。
带有“鸡白汤”风味的面汤，完美地平衡了拉面的潮流与健康・口感浓郁且丝滑。
在这两款美味面汤中嬉戏游走的面条，即100%采用了精选国产“一番粉”的顶级特制“更科荞麦面”，堪称独一无二。
放眼欣赏・嗅闻馨香・啜溜吸面，望您在此体验独一无二的“邂逅”以及“暖心”。
总而言之，希望您能够在“拉面”与“荞麦面”合二为一时，一同感受这充满刺激的“瞬间”与“惊喜”。

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麵料理も提供したい」
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。
つけ麵の元祖「大胜軒」の源流とも言われる「丸長のれん会」が誕生します。
今では全く違う麵料理に進化した「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。









蕎麦面仙人
永山寛康
蕎麦仙人
永山寛康





荞麦面仙人

お蕎麦

【经典】更科/十割，以上二种荞麦面风味任君选择。【クラシック】更科・十割からお選びください。

- 
蒸笼荞麦面【更科/十割】 ¥900 (¥990)
 せいろそば【更科・十割】
 这是一款更科天狐的珍品，略表本店的心意。望您尽享阳春荞麦面、特制零麸素辣汤的风味与鲜香。更科天狐的名刺がわりの逸品。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。
- 
鸭肉蒸笼荞麦面【更科/十割】 ¥1950 (¥2145)
 鴨せいろそば【更科・十割】
 本店采用鸭肉(切片)与香葱制作鱼露汁，使其带有鲜香四溢的浓郁风味。除了荞麦面的丝滑以外，亦望您尽享鸭肉的鲜香以及鱼露汁的浓醇。
 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。
- 
米粉天妇罗荞麦面【更科/十割】 ¥2850 (¥3135)
 米粉の天せいろそば【更科・十割】
 酥脆炸虾配时令蔬菜，裹上无麸质天妇罗面糊。佐以我们特制的无麸质辣汤享用。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。
- 
山药泥荞麦面【更科/十割】 ¥1200 (¥1320)
 そばとろ【更科・十割】
 荞麦面拌入了富含铁质的甜菜根和山药，蛋黄的浓郁香味更增添了其醇厚的口感。尽情享受其顺滑的口感和诱人的香气吧！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。
- 
荞麦汤面【更科/十割】 ¥1200 (¥1320)
 かけそば【更科・十割】
 超美味江戸荞麦面！鲜香四溢的零麸素甜汤，可搭配荞麦面一同享用。这是一款让您停不下筷子的荞麦面。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。
- 
荞麦面配炸虾天妇罗【更科/十割】 ¥2350 (¥2585)
 米粉の海老天そば【更科・十割】
 这款无麸质炸虾天妇罗酥脆可口，香气扑鼻，而且饱腹感强。尽情享受一碗鲜美甘甜的拉面吧。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。

【现代】更科/十割，以上二种荞麦面风味任君选择。【モダン】更科・十割からお選びください。

- 
牛肉(和牛)荞麦面【更科/十割】 ¥3500 (¥3850)
 和牛蕎麦【更科・十割】
 这是一款奢华的荞麦面，盛有经过炖煮的涮烤风牛腰肉(和牛)。享用时，请一同搭配蘸着满满蛋黄的荞麦面。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。
- 
鲜海胆荞麦面【更科/十割】 ¥4091 (¥4500)
 生雲丹蕎麦【更科・十割】
 这是一款顶级鲜海胆荞麦面，澎湃鲜海胆、蛋黄与荞麦面相互交融。享用时，请将爽脆天妇罗油渣与面条拌匀。たっぷ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お召し上がりください。
- 
杂鱼干鸡架荞麦面【更科/十割】 ¥1850 (¥2035)
 鶏白湯蕎麦【更科・十割】
 这是一款味道浓郁的荞麦面，杂鱼干的鲜味与鸡白汤交相辉映。这是本店最为浓郁的一款荞麦面，极尽奢侈地盛上了三种叉烧肉(猪肉、鸭肉、鸡肉)。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。
- 
咸香生姜阿龟荞麦面【更科/十割】 ¥1750 (¥1925)
 塩生姜おかめ蕎麦【更科・十割】
 这款荞麦面的骨汤中带有满满的咸香生姜风味，温暖您的身体。这是一款本店的特产荞麦面，我们将其装饰成好似脸庞的传统“阿龟”造型，让您大饱眼福。ポ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。

※我们还有应季荞麦面。

その他、季節のお蕎麦もごぞいます。

大份 大盛り	+¥300(¥330)		
额外的调味料	追加の薬味	+¥200(¥220)	另加鱼露汁 追加つゆ +¥350(¥385)
附加精罗荞麦面	追加せいろ	+¥600(¥660)	六介的盐 六輔の塩 +¥136(¥150)

搭配荞麦面一同享用！お蕎麦と一緒に！

一碗份量的今日精选土锅煲饭【蘑菇】

¥400 (¥440)

お茶碗一杯分の本日の土鍋ご飯【きのこ】

三文鱼和烟熏白萝卜 +¥800(¥880)
鮭といぶりがっこ

日式腌菜 +¥300(¥330)
漬物

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※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。

刺身(生食)

お造り

生拌火炙牛腿肉(尾崎牛)

¥2500 (¥2750)

尾崎牛もも肉炙りユッケ

本店为您提供味道最佳的牛腿肉(尾崎牛)。请拌上浓郁的蛋黄・并搭配零麸素泡酱油一同享用。

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。

山幸 鮪 韭菜酱油

やま幸 鮪 ニラ醤油

米其林寿司店专用的山幸(YAMAYUKI)鮪鱼。这是一道美味的珍品。韭菜的香气・与酱油的浓醇交相辉映。

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。

¥1950 (¥2145)

※此外，还提供季节性菜单。

その他、季節のメニューもございます。

荞麦前(前菜)

蕎麦前

特产！天狐荞麦前(前菜)拼盘

一人份 一人前 ¥1500 (¥1650)

名物！天狐の蕎麦前盛り

不仅是前菜・亦可作为下酒菜！您可在荞麦面上桌前点一份荞麦前(前菜)！这是一款天狐下酒菜拼盘。请2人以上订购。

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。

特产！香烤油豆腐

¥750 (¥825)

名物！きつね焼き

本店使用烤炉将油豆腐(福冈名店“三原豆腐店”产)烤至鲜香爽脆。除了能够简单搭配生姜酱油以外，您还可以选择其他喜爱的佐料一同享用。福冈の名店【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のもよし、お好きなトッピングもお選びできます。

※与油豆腐一同享用
※きつねのお供に

・紫苏叶和纳豆 大葉と大粒納豆
・鲜鱼玉可 鮮魚のユッケ

¥350 (¥385)

¥650 (¥715)

烤海苔

¥650 (¥715)

焼き海苔

这是一款无比美味的烤海苔。使用江戸前船桥三番瀬海苔，散发着满满的海岸香气。您可随意搭配零麸素酱油以及本山葵酱一同享用。

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ってください。

鱼糕片“萩”

¥950 (¥1045)

板わさ『萩』

直送自位于山口县的“三好蒲鉾”。这是一款由国产狗母鱼制作而成且100%零麸素的鱼糕。您可随意搭配零麸素酱油以及本山葵酱一同享用。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ってください。

味噌坚果炒面

¥500 (¥550)

焼きそば味噌ナッツ

制作炒面时使用了特制味噌(石野西京味噌与荞麦果实)以及坚果。这是一道美味的珍品。味噌的柔和香甜，与坚果的爽脆相辅相成，

搭配清酒享用时堪称绝配。

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。味噌のまる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。

醉鸭佐天干柿

¥1500 (¥1650)

酔っ払い鴨とあんぼ柿

朗姆酒的酒香融入了慢火细炖的鸭肉。肉质软嫩・鲜香四溢。浓郁的香甜天干柿让鸭肉风味更加丰富，是一道专供大人享用的奢华珍品。

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。

涮涮锅【附蔬菜】 しゃぶしゃぶ【野菜付き】

涮嫩肩里脊肉(和牛)片

¥4700 (¥5170)

和牛ミスジしゃぶ

嫩肩里脊稀有且高级・口感十分柔软・入口即化。在咸香高汤(更科天狐特制荞麦面汤汁打底)中搭配蔬菜一同品尝・尽享清爽的风味。搭配可提升肉品鲜味的特制柚子醋一同品尝・尽享奢侈的风味。

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。

涮特等牛舌片

¥4000 (¥4400)

特上牛タンしゃぶ

在热汤中来回涮薄切牛舌片刻，即可品尝到柔软的口感以及独特的爽脆。搭配咸香高汤(以鲜香四溢的天狐特制荞麦面汤汁打底)与特制柚子醋，尽享牛舌的全新美味。

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。

收尾主食(大约2人份)

× (2名様程の量)

・十割荞麦面 ¥650 (¥715)
十割

・更科荞麦面 ¥650 (¥715)
更科

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费・即餐席费。()内为含消费税价格。

※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。

珍品

逸品

飞騨大滑菇佐山葵酱山药

¥950 (¥1045)

飛騨じゃんぼなめことわさび芋

本店使用了肉质较厚的大滑菇(在飞騨的大自然下生长), 以及新鲜无比的山药。这是一道美味的珍品。其中, 零麸素鲣鱼露让食材的鲜味更加突出。

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。

日光狸 腐皮豆腐

¥950 (¥1045)

日光たぬき湯葉豆腐

这是一款浓郁且松软的腐皮豆腐(日光名产)。望您搭配爽脆天妇罗油渣(鲜海苔、荞麦粉、米粉制成)以及鲣鱼露一同享用。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。

香煎小青椒 葡萄七味粉

¥900 (¥990)

揚げ獅子唐(ししとう)葡萄七味

这是一款咬一口即可迸发出鲜味的煎小青椒。望您尽享葡萄七味粉的呛辣、鲜香以及清爽风味。

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しさと爽やかな風味をお楽しみください。

茄子香炖牛腱(和牛)

¥950 (¥1045)

和牛すじ肉と茄子の旨煮

这是一道美味的珍品。肉质较厚的牛腱炖至软烂, 吸附了满满的鲜味。望您尽享这充满整个口腔的浓郁风味。肉厚牛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。

芝麻豆腐配新鲜海胆和美味的日式高汤

¥891 (¥980)

生雲丹乗せ胡麻豆腐 旨出汁かけ

嫩滑的芝麻豆腐, 配上新鲜的海胆, 淋上清甜的汤汁。尽情享受紫苏叶的清香。

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。

香菜沙拉配蒸鸡

一人份 一人前 ¥618 (¥680)

香味野菜と蒸し鶏のサラダ

浓郁的香草香气与鲜嫩多汁的蒸鸡完美融合! 搭配我们清爽的自制酱汁, 风味更佳。

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。

炸菜

揚げ物

唐扬炸一夜干鸡翅(大山鸡)

¥750 (¥825)

大山鶏手羽一夜干し唐揚げ

这是一款在骨汤中吸收了满满鲜味的一夜干唐扬炸鸡翅。鸡皮爽脆无比。推荐您蘸上零添加“六助盐”以及柚子胡椒一同享用!

ポーンブ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!

香辣炸芋头

¥680 (¥748)

里芋のスパイスフライ

外酥里嫩, 香甜软糯。整颗芋头油炸而成, 散发着卡津风味和六助盐的鲜美滋味。这道菜搭配荞麦面和清酒都非常美味。

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。

什锦米粉天妇罗

一人份 一人前 ¥1800 (¥1980)

米粉の天麩羅盛り合わせ

这款面糊不含麸质, 质地非常轻盈, 是荞麦面之前或搭配荞麦面食用的美味佳肴。

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。

2块炸虾天妇罗

¥1091 (¥1200)

海老天2本

这道经典菜肴表面裹着一层薄薄的米粉。咬一口, 鲜美的虾肉瞬间绽放, 简单却美味。

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。

什锦蔬菜天妇罗

¥891 (¥980)

野菜の天麩羅盛り合わせ

面糊轻盈, 口感清爽。油炸的方式将蔬菜的美味发挥到了极致。

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。

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费, 即餐席费。 () 内为含消费税价格。

※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。

下酒菜

酒肴

火炙明太子

¥650 (¥715)

炙り明太子

外皮焦脆、内部未熟且多汁。是下酒菜中的一道梦幻珍品。
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。

盐腌鲑鱼内脏

¥450 (¥495)

かつを酒盗

这款盐腌鲑鱼内脏采用了稀有部位，并经过了长时间的盐腌熟成。这是一道高知的传统珍品。
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。

时令轻腌蔬菜

¥550 (¥605)

季節の浅漬け

略加腌制的时令香菜。完美的味蕾清洁剂。

季節の香りの良い野菜を浅漬けて。箸休めにもぴったりな一品です。

烤菜

焼き物

炭烤鸭

¥1773 (¥1950)

鴨の炭火焼き

肉先用低温慢煮，然后蘸上我们自制的酱汁，再用炭火烤至香味四溢。我们还提供自制的烤鸡串酱和不含添加剂的六助盐。
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。

酱油麴烤鸡腿肉

¥1200 (¥1320)

鶏もも肉醤油麴焼き

先使用酱油麴腌渍，接着以幽庵风味烧鸡腿肉。荞麦面店(烤串)。
醤油麴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。

牛腰肉(和牛) 140g

¥4218 (¥4640)

和牛サーロイン 140g

望您搭配盐、本山葵酱、特制洋葱酱一同享用。

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。

味噌腌烤明虾【2个】

¥1800 (¥1980)

車海老の味噌漬け焼き【2本】

我们将味噌腌渍的明虾带壳烤制焦香酥脆。望您从虾头开始享用整个鲜虾。

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。

香甜淡路熟成洋葱

¥850 (¥935)

甘〜い淡路の熟成玉葱

香甜！软嫩！微辣！以上皆是这款熟成洋葱的特色。望您尽享这款洋葱，撒上盐可品尝到更加美味的口感。

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。

黄油地瓜(熟成红春香地瓜)

¥650 (¥715)

熟成紅はるかバター

本店采用的是稀有的、熊本西原村产的熟成红春香地瓜，口感香甜且浓郁。宛如在享用一款甜品。

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。

烤莲藕配酱油

¥550 (¥605)

蓮根醤油焼き

脆嫩的莲藕用无麸质酱油烤制，散发出诱人的香味。

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。

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※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。

一口寿司

ひとくち鮭



山幸金枪鱼手卷

やま幸鮭の手巻き

配以无麸质自制酱油、山之新鲜金枪鱼和芥末。
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。

¥650 (¥715)

鲔鱼泥腌黄萝卜片寿司卷

とろたく巻き

除了碎切的中肥鲔鱼肉(山幸)以外，我们亦大量使用腌黄萝卜片。除了在餐中享用以外，这款寿司卷亦适合当作收尾主食。
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。

¥850 (¥935)

尾崎牛肉和新鲜海胆

尾崎牛と生雲丹

山海交融的奢华体验。一口大小的混合寿司。尽享肉类和生海胆的美味。
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。

¥1500 (¥1660)

新鲜海胆手卷

生雲丹の手巻き

选用丰洲市场新鲜采摘的生海胆，慷慨地摆放在精选海苔和醋饭上。
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。

¥1800 (¥1980)



激推

絶対オススメ



特推

特にオススメ



推荐

オススメ



若带此标识，即含有麸素。

こちらのマークはグルテンが入っています。

没有罪恶感的甜品

罪恶感のないスイーツ

为您而捏！

开运一期大福

あなたの為に握ります！開運一期大福

西荻窪【越後鶴屋】为了天狐，在海藻糖馅与求肥(牛皮糖)中间夹了一层时令甘王莓。让您能够尽享这有益于身体健康且浓郁无比的风味。

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莓を包みました。体に優しく深みのある味わいを楽しめます。

¥1000 (¥1100)

为您而揉！

松软蕨饼

あなたの為に練ります！とろけるわらび餅

这是一款使用本蕨粉与莲粉制作的奢华蕨饼。享用蕨饼时，请蘸上特制黑蜜(采用冲绳县产黑糖)与大豆粉一同享用。

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。

¥1000 (¥1100)

为您而揉！

抹茶阿芙佳朵

あなたの為に点てます！抹茶のアフォガード

这款浓郁的抹茶冰淇淋是用福岡八女抹茶现场制作的，然后淋在冰淇淋上。

濃厚な抹茶アイス福岡の八女抹茶を目の前で点て、目の前でかけます。

¥1000 (¥1100)

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※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。

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 썬우는 감칠맛이 응축된 진한 맛. 목 넘김이 좋은 소바와 함께 오리고기의 감칠맛과 썬우의 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 즈음으로 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お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)	썬우 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】

お茶碗一杯分の本日の土鍋ご飯【きのこ】

¥ 400 (¥ 440)

Add Salmon & Smoked daikon radish+¥800(¥880)
 연어와 이불

장아찌+¥300(¥330)
 漬物

※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。

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りください。

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て。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。

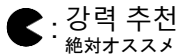
생운탄의 손 감기

¥1800 (¥1980)

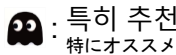
生雲丹の手巻き

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

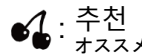
豊洲市場から仕入れた新鮮な生雲丹をこだわりの海苔とシャリ酢に豪快に乗せました。



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。