



蕎麦会席

Soba Multi-Course Meal



前菜

Appetizers

前菜3種盛

3 kinds of Appetizers

椀物

Soup

季節の真薯のお吸い物

Clear Soup with Seasonal Fish Cake

造り

Sashimi

本日の旬のお造り

Today's Seasonal Sashimi

八寸盛

Seasonal Platter

淡路玉葱の饅頭 鱈甲飴かけ・ミニ和風コロッケ・淡路鱧ステーキ梅肉おろし

Awaji Onion Steamed Bun with thickened Dashi Sauce・Mini Japanese-Style Croquette・Awaji Pike Conger Steak with Grated Plum Paste

天婦羅

Tempura

海老・淡路穴子・白身の紫蘇巻・季節野菜

Shrimp・Awaji Pike Conger・White Fish Wrapped in Shiso Leaf・Seasonal Vegetables

蕎麦

Soba

ニ八蕎麦・本日の変わり蕎麦

Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat)・Today's special soba

甘味

Dessert

長命草のわらび餅

Chomeiso (Coastal Hog Fennel) Warabi Mochi

¥6,800

料理長特製 Oh-SOBAR会席

Chef's Special Oh-SOBAR Multi-Course Meal

¥8,800

※表示価格は税込価格となります。

※All prices include tax.

※サービス料10%をいただいております。

※An additional 10% service charge will be charged.



蕎麦御膳

Soba Set Meal

ランチ
限定
Lunch
Only



蕎麦御膳

Soba Set Meal

前菜	前菜3種盛
Appetizer	3 kinds of Appetizers
蕎麦	二八蕎麦・本日の変わり蕎麦
Soba	Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat) · Today's special soba
メイン	淡路玉ねぎのかき揚げ
Main	Awaji Onion Tempura Fritter
甘味	長命草のわらび餅
Dessert	Chomeiso (Coastal Hog Fennel) Warabi Mochi

¥2,500



蕎麦上御膳

Premium Soba Set Meal

前菜	前菜5種盛
Appetizer	5 kinds of Appetizers
蕎麦	二八蕎麦・本日の変わり蕎麦
Soba	Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat) · Today's special soba
メイン	天婦羅(海老/淡路穴子/白身の紫蘇巻/季節野菜)
Main	Tempura (Shrimp, Awaji Pike Conger, White Fish Wrapped in Shiso Leaf, Seasonal Vegetables)
甘味	長命草のわらび餅 アイス添え
Dessert	Chomeiso (Coastal Hog Fennel) Warabi Mochi with Ice Cream

¥4,500

上記の御膳に下記より追加でご注文いただけます。
You can order the above meals in addition to the following.

・追加蕎麦 ¥650
Additional Soba

・天丼 ¥1,650
Tempura Rice Bowl
ミニ ¥800
mini

・マグロの漬け丼 ¥1,800
Marinated Tuna Rice Bowl
ミニ ¥950
mini

※次ページ「逸品」も追加でお付けいただけます。
※À la carte items are available in the "Specialties" section on the next page.

※表示価格は税込価格となります。
※All prices include tax.

※サービス料10%をいただいております。
※An additional 10% service charge will be charged.



逸品 Specialties

逸品

Specialities

・北坂たまごの出汁巻き
Japanese Rolled Omelette with Kitasaka Egg

¥700

椀物

Soup

・季節の真薯のお吸い物
Clear Soup with Seasonal Fish Cake

¥850

メイン

Main

・淡路牛のローストビーフ 新牛蒡ソース
Awaji-Gyu Beef Roast Beef and Young Burdock Sauce

¥2,000

天婦羅

Tempura

・天婦羅盛り合わせ
Assorted Tempura

¥1,500

海老・淡路穴子・白身の紫蘇巻・季節野菜
Shrimp・Awaji Pike Conger・White Fish Wrapped in Shiso Leaf
Seasonal Vegetables

造里

Sashimi

・造里盛り合わせ
Assorted Sashimi
漬けマグロのトロろ掛け・シマアジ・白身
イカソーメンのイクラのせ・鰻の焼き霜
Marinated Tuna with Grated Yam・Striped Jack・White Fish
Squid noodles with Salmon Roe・Lightly Seared Pike Conger

¥2,500

・マグロ
Tuna

¥2,000

・淡路鰻の焼き霜
Awaji Lightly Seared Pike Conger

¥2,000

・シマアジ
Striped Jack

¥1,800

・白身
White Fish

¥1,800

一貫ずつのお値段となります。
お客様のご要望に応じてお作りいたします。

・淡路玉ねぎのかき揚げ
Awaji Onion Tempura Fritter

¥400

・海老
Shrimp

¥500

・淡路穴子
Awaji Pike Conger

¥350

・白身の紫蘇巻
White Fish Wrapped in Shiso Leaf

¥350

甘味

Dessert

・長命草のわらび餅
Chomeiso (Coastal Hog Fennel) Warabi Mochi

¥550

八寸盛

Hassunmori

淡路玉葱の饅頭 鰻甲鰯かけ・ミニ和風コロッケ
淡路鰻ステーキ梅肉おろし
Awaji Onion Steamed Bun with thickened Dashi Sauce
mini Japanese-style Croquette
Awaji Pike Conger Steak with Grated Plum Paste

¥2,000

※表示価格は税込価格となります。

※※All prices include tax.

※サービス料10%をいただいております。

※An additional 10% service charge will be charged.



DRINKS MENU

ビール

Beer

淡路七福神クラフトビール

Awaji Seven Lucky Gods Craft Beer

- ロンドンエール London Ale
- マイスター Meister
- スモークド Smoked
- アンバーエール Amber Ale
- ヴァイツェン Weizen
- ピルスナー Pilsner
- メルツェン Märzen

各
Each ¥910

日本酒

Japanese Sake

土佐鶴 あわつる (日本酒スパークリング) ¥1,000

Tosa Tsuru, Awatsuru (Sparkling Sake)

淡路島 千年一酒造 超特撰 ¥800

Awajishima Sennenichi Shuzo, Chotokusen (Premium Sake)

淡路島 千年一酒造 純米酒 穂(みのり) ¥900

Awajishima Sennenichi Shuzo, Junmai Sake, Minori

古酒 (古昔の美酒)

Vintage Sake

1995 (葵鶴) 日本酒

1995 (Aoitsuru) Vintage Sake

1984 (岩の井) 日本酒

1984 (Iwanoi) Vintage Sake

2013 (天盃) 麦焼酎 各 ¥1,300

2013 (Tenpai) Barley Shochu

2002 (黒松翁) 米焼酎

2002 (Kuromatsuo) Rice Shochu

2008 (悠久の梅雫) 梅酒

2008 (Yukyu no Umeshizuku) Plum Wine

古酒ペアリング (3種) ¥3,000

3 Types of Vintage Sake Pairings

焼酎

Shochu ※水割り・ソーダ割・ロック・湯割り・蕎麦湯
※with Water・with Soda・on the Rocks・with Hot Water・with Soba Broth

十割 (蕎麦) ¥750

Towari (Soba)

いもたん (芋) ¥750

Imotan (Sweet Potato)

中々 (麦) ¥800

Nakanaka (Barley)

※表示価格は税込価格となります。

※Prices include tax.



DRINKS MENU

梅酒・果実酒

※水割り・ソーダ割・ロック
Plum Wine・Fruit Liqueur ※with Water・with Soda・on the Rocks

梅乃宿 あらごし梅酒 ￥800
Umenoyado Aragoshi Plum Wine

淡路島なるとオレンジ酒 ￥850
Awaji Island Naruto Orange Liqueur

ウイスキー・ジン

※水割り・ソーダ割・ロック
Whisky・Gin ※with Water・with Soda・on the Rocks

余市 シングルモルトウイスキー ￥1,100
Yoichi Single Malt Whisky

KOBE HERBAL GIN 白風#02 ￥900
Kobe Herbal Gin Shirakaze #02

ワイン

Wine

グラス（白）ルナーリア ピノ・グリージョ ￥750
Glass (White) Lunaria, Pinot Grigio

ボトル（白）グレイス グリド甲州 ￥5,500
Bottle (White) Grace, Gris De Koshu

グラス（赤）ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルッツォ ￥750
Glass (Red) Lunaria, Montepulciano d'Abruzzo

ボトル（赤）カオール シャトーピネレ ￥4,500
Bottle (Red) Cahors Château Pineraie

カクテル

Cocktail

Oh-SOBAR トニック ￥850
Oh-SOBAR Tonic

余市 ハイボール ￥1,100
Yoichi Highball

蕎麦茶 ハイ ￥650
Soba Tea Highball

レモンサワー ￥650
Lemon Sour

※表示価格は税込価格となります。
※Prices include tax.



DRINKS MENU

ノンアルコール

Non-Alcoholic

白鶴 吟零 (ノンアル日本酒スパークリング) ¥850
Hakutsuru, Ginrei (Non-Alcoholic Sparkling Sake)

キリン グリーンズフリー (ノンアルコールビール) ¥650
Kirin Green's Free (Non-Alcoholic Beer)

NON no.5 (ノンアルコールワイン) ¥1,200
NON No.5 (Non-Alcoholic Wine)

淡路レモンスカッシュ ¥750
Awaji Lemon Squash

サンセットブリーズ ¥750
Sunset Breeze

ソフトドリンク

Soft Drink

島コーラ ¥650
Shima Cola

島ジンジャーエール ¥650
Shima Ginger Ale

平岡農園のまんまみかんジュース ¥750
Hiraoka Farm Mandarin Juice

ひのきハーブティー ¥450
Hinoki Herbal Tea

長命草緑茶 (Hot / Ice) ¥450
Chomeiso (Coastal Hog Fennel) Tea

蕎麦茶 (Hot / Ice) ¥450
Soba Tea

加賀棒ほうじ茶 (Hot) ¥450
Kaga Bo Roasted Green Tea

※表示価格は税込価格となります。
※Prices include tax.