Oh-SOBAR

淡路島の自然と
心づくしのおもてなし

新たな息吹を吹き込んだ、蕎麦割烹「Oh-SOBAR」

割烹の匠、東迎高清氏が料理を監修し、

世界で活躍する、森田恭通氏が空間をデザイン。

播磨灘を一望できる店内は、優しい木の温もりに溢れ、

穏やかな陽光、美しい夕陽、幻想的な夜景と、

時間や季節とともに移り変わる景色を

お楽しみいただけます。

“淡路島の自然と共存しながら、

土地や四季の豊かな恵みを味わっていただきたい”

これが私たちの想いです。

Oh-SOBAR





おすすめ
Recommendation

淡路島会席
Awaji Island Multi-Course Kaiseki

前菜 Appetizers
前菜3種盛
3 kinds of Appetizers

椀物 Soup
下仁田ネギの真薯
Shimonita Leek Shinjo Dumpling

造里 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 鼈甲餡掛け
Steamed Awaji Island Onion Dumpling with Amber Dashi Glaze
和風コロッケ
Japanese-style Croquette
タラ白子の醤油焼き
Grilled Cod Milt with Soy Sauce

メイン Main
お選びいただけます。 Your Choice
天婦羅
Tempura
あわじ牛ローストビーフ カダイフ揚げ（＋¥1,000）
Crispy Kadayif-Wrapped Awaji Roast Beef (+¥1,000)
鮑のバター焼き（＋¥1,500）
Grilled abalone with butter (+¥1,500)

蕎麦 Soba
二八蕎麦・今月の変わり蕎麦
Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat)・Monthly Special Soba

甘味 Dessert
季節の甘味
Seasonal Dessert

¥7,200

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
※アレルギーの内容により対応ができかねる場合がございます。
※同一の厨房・調理器具を使用しているため、意図せずアレルゲンが混入する可能性がございます。

If you have any food allergies, please inform our staff before placing your order.
※Please note that we may not be able to accommodate certain allergies.
※As all food is prepared in the same kitchen using shared cooking equipment and utensils, we cannot completely prevent the possibility of cross-contact with allergens.

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

別途サービス料10%をいただいております。
10% service charge will be added separately.

Oh-SOBAR





旬彩会席
Seasonal Shunsai Kaiseki Course

前菜 Appetizers	前菜5種盛 5 kinds of Appetizers	メイン Main	天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura
椀物 Soup	淡路玉ねぎのすり流し Pureed Awaji Island Onion Soup	蕎麦 Soba	二八蕎麦・今月の変わり蕎麦 Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat)・Monthly Special Soba
造里 Sashimi	本日の旬のお造り Today's Seasonal Sashimi	甘味 Dessert	そば茶と蜂蜜レモンのゼリー寄せ Buckwheat Tea and Honey Lemon Jelly

¥5,000

逸品セレクト
Select Delicacies

淡路玉ねぎ饅頭
Steamed Awaji Island Onion Dumpling ＋¥650

和風コロッケ
Japanese-style Croquette ＋¥800

各種ミニ丼ぶり(まぐろ漬け丼/海鮮丼/天丼)
Assorted Mini Rice Bowls
(Marinated Tuna / Seafood / Tempura) ＋¥880

追加蕎麦(1種につき)
Additional Soba (per type) ＋¥350

季節の蕎麦御膳
Seasonal Soba Special Set

※ランチ限定
Lunch Only

¥3,000

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

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
※アレルギーの内容により対応ができかねる場合がございます。
※同一の厨房・調理器具を使用しているため、意図せずアレルゲンが混入する可能性がございます。

If you have any food allergies, please inform our staff before placing your order.
※Please note that we may not be able to accommodate certain allergies.
※As all food is prepared in the same kitchen using shared cooking equipment and utensils, we cannot completely prevent the possibility of cross-contact with allergens.

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

別途サービス料10%をいただいております。
10% service charge will be added separately.

Oh-SOBAR

丼物
Rice Bowls



まぐろ漬け丼（5枚） ¥1,650
Marinated Tuna Rice Bowl (5 pieces)

ミニまぐろ漬け丼（3枚） ¥880
Mini Marinated Tuna Rice Bowl (3 pieces)



海鮮丼 ¥1,650
Seafood Rice Bowl

ミニ海鮮丼 ¥880
Mini Seafood Rice Bowl



天丼（5種） ¥1,650
Tempura Rice Bowl (5 varieties)

ミニ天丼（3種） ¥880
Mini Tempura Rice Bowl (3 varieties)



淡路牛の牛丼 ¥1,100
Awaji Beef Rice Bowl



あわじのたまご丼 ¥770
Awaji Egg Rice Bowl

おにぎり ¥330
Onigiri

- おかか
  Okaka (Bonito Flakes with Soy Sauce)
- 山椒昆布
  Sansho Pepper & Kelp
- 淡路豚の肉みそ
  Awaji Pork Miso Paste

丼ぶりにはみそ汁とお漬物がつきます。
All rice bowls are served with miso soup and pickles.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
※アレルギーの内容により対応ができかねる場合がございます。
※同一の厨房・調理器具を使用しているため、意図せずアレルゲンが混入する可能性がございます。

If you have any food allergies, please inform our staff before placing your order.
※Please note that we may not be able to accommodate certain allergies.
※As all food is prepared in the same kitchen using shared cooking equipment and utensils, we cannot completely prevent the possibility of cross-contact with allergens.

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

別途サービス料10%をいただいております。
10% service charge will be added separately.

Oh-SOBAR

逸品
Specialties

逸品
Specialties

- 北坂たまごの出汁巻き ¥700
  Japanese Rolled Omelette with Kitasaka Egg

メイン
Main

- あわじ牛ローストビーフ カダイフ揚げ ¥2,000
  Crispy Kadayif-Wrapped Awaji Roast Beef

造里
Sashimi

- 造里盛り合わせ ¥2,500
  Assorted Sashimi

  ※本日のおすすめ5種
  Today's 5 Recommendations

- マグロ ¥2,000
  Tuna
- 青物 ¥1,800
  Blue-backed Fish
- 白身 ¥1,800
  White Fish

八寸盛
Hassunmori

淡路玉葱の饅頭 鼈甲餡かけ・ミニ和風コロッケ
タラ白子の醤油焼き
Awaji Onion Steamed Bun with thickened Dashi Sauce
Mini Japanese-style Croquette
Grilled Cod Milt with Soy Sauce ¥2,000

椀物
Soup

- 下仁田ネギの真薯 ¥850
  Shimonita Leek Shinjo Dumpling

天婦羅
Tempura

- 天婦羅盛り合わせ ¥1,500
  Assorted Tempura
- 淡路玉ねぎと旬野菜のかき揚げ ¥400
  Awaji Island Onion & Seasonal Vegetable Kakiage

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。

- 海老 ¥500
  Shrimp
- 穴子 ¥350
  Conger Eel
- 白身の紫蘇巻 ¥350
  White Fish Wrapped in Shiso Leaf

甘味
Dessert

- そば茶と蜂蜜レモンのゼリー寄せ ¥550
  Buckwheat Tea and Honey Lemon Jelly
- 柿とほうじ茶のわらび餅 ¥550
  Persimmon and Roasted Green Tea (Hojicha) Warabi Mochi

お子様プレートセット
Kids' Plate Set

プレート(出汁巻き/和風コロッケ/天婦羅)
二八蕎麦・デザート
Plate (Japanese Rolled Omelette, Japanese-Style Croquette, Tempura), Ni-hachi Soba (20% wheat flour, 80% buckwheat) and Dessert ¥2,000

食物アレルギーをお持ちのお客様は、ご注文前にスタッフまでお申し付けください。
※アレルギーの内容により対応ができかねる場合がございます。
※同一の厨房・調理器具を使用しているため、意図せずアレルゲンが混入する可能性がございます。

If you have any food allergies, please inform our staff before placing your order.
※Please note that we may not be able to accommodate certain allergies.
※As all food is prepared in the same kitchen using shared cooking equipment and utensils, we cannot completely prevent the possibility of cross-contact with allergens.

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

別途サービス料10%をいただいております。
10% service charge will be added separately.


Oh-SOBAR