

基本情報					
施設名		現地連絡先		営業所連絡先	
モダン蕎麦割烹 Oh-SOBAR		☎	050-3821-2229	☎	050-3684-4874
		📠	—	📠	050-3684-4247
		✉	info@oh-sobar.com	✉	awaji_a.sales@pasonagroup.co.jp
住所			webサイト		
〒656-1722		淡路市野島轟木字砂川269-2		https://www.oh-sobar.com/	
アクセス	車の場合		公共交通機関の場合		
	<本州より> ・淡路ICより 15分 <四国より> ・北淡ICより 15分		<高速バス> ① 新神戸・三宮 → 淡路IC ② 淡路IC → Oh-SOBAR (無料シャトルバス 20分) <高速船> ① JR明石駅 → 明石港 (徒歩 10分) ② 明石港 → 岩屋港 (高速船ジェノバライン 13分) ③ 岩屋港 → Oh-SOBAR (無料シャトルバス 25分)		
営業時間	11:00～21:00 (L.O.20:00)				
座席数	62席 (カウンター30・ボックス16・VIP席16)			団体受入可能数	45席
定休日	水曜日 (祝日は営業)	普通車		13台 + 身障者用1台	
		大型		0台	
バリアフリー	全館バリアフリー対応		多言語対応		—
クレジットカード	VISA、Master、JCB、AMERICAN EXPRESS、Diners Club 他			その他 決済システム	楽天Edy、iD、QUICPay、 WAON、交通系IC 他
PRポイント					
淡路島の絶景とともに楽しむ、モダンそば割烹「Oh-SOBAR」。					
料理は、和食の名店「おおさか料理 浅井東迎」が監修。淡路島の旬食材を取り入れた四季折々の小料理に加え、伝統的な二八蕎麦に、海藻の中でも特に栄養価が高い「アカモク」や、豊富な栄養素が目される「長命草」などを使った“変わり蕎麦”を組み合わせた新・スタイルのそば割烹コースがいただけます。					
アカモクや長命草を使った身体にやさしい変わり蕎麦と、島の旬を活かした本格割烹料理を提供。森田恭通氏デザインの非日常空間で、古酒のペアリングも楽しめる新感覚のそば体験を。					
ご案内					
・ 上記の営業時間は通常期のものとなります。状況により変更となる場合がございますので、詳細はお問い合わせください。					
・ レストランの席数は通常時のものであり、団体でのご利用人数が上限をわずかに超える場合も、まずはご相談ください。					
・ 仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。					
・ 掲載のメニュー写真は一例です。実際の内容とは異なる場合がございます。					
団体メニュー					
メニュー名		内容		団体価格 (円) 税サ込	イメージ
団体特別コース (45名迄) ※1時間半～		前菜：前菜5種盛 造里：季節の造り3種 メイン：玉ねぎのかき揚げ(ハーフサイズ) 蕎麦：二八蕎麦、本日の変わり蕎麦 (アカモク or 長命草) 甘味：わらび餅 アイス添え		5,500	
蕎麦会席 (20名迄) ※2時間～		前菜：前菜3種盛 椀物：季節の真薯のお吸い物 造里：漬けマグロののろろ掛け、シマアジ、白身、イカソーメンのイクラのせ、鰻の焼き霜 八寸盛：淡路玉葱の饅頭 竜甲鰯かけ、ミニ和風クロック、鰻ステーキ 梅肉おろし 天婦羅：海老、穴子、白身の紫蘇巻、季節野菜(2種) 蕎麦：二八蕎麦、本日の変わり蕎麦 (アカモク or 長命草) 甘味：わらび餅		6,800	
料理長特製 Oh-SOBAR会席 (20名迄) ※2時間～		前菜：前菜5種盛 椀物：季節の真薯のお吸い物 造里：漬けマグロののろろ掛け、シマアジ、白身、イカソーメンのイクラのせ、鰻の焼き霜 八寸盛：淡路玉葱の饅頭 竜甲鰯かけ、ミニ和風クロック、鰻ステーキ 梅肉おろし メイン：淡路牛ローストビーフ 蕎麦：二八蕎麦、本日の変わり蕎麦 (アカモク or 長命草) 甘味：わらび餅 アイス添え		8,800	