

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

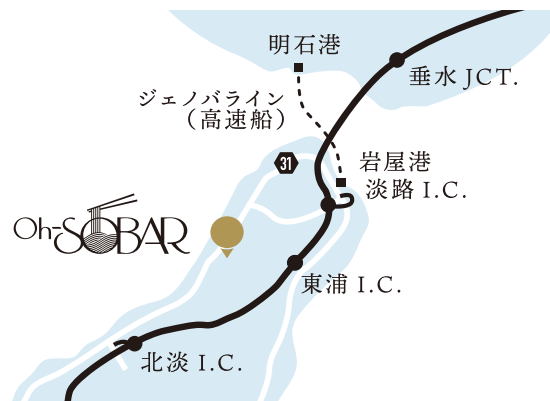
お楽しみいただけます。

“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。

ACCESS



公共交通機関でのアクセス

JR大阪駅から ———→ 淡路ハイウェイオアシス
高速バス 約95分 (ニジゲンノモリ)

JR三ノ宮駅から ———→ 淡路I.C. ———→ 無料周遊バス
高速バス 約40分

明石港から ———→ 岩屋港
淡路ジェノパライン 約15分

お車でのアクセス

大阪・神戸方面から ———→ 淡路I.C. ———→ 各I.C.より
垂水JCT.より神淡路道へ 約15分

徳島方面から ———→ 北淡I.C. ———→
鳴門I.C.より神淡路道へ

< 駐車場 > 14台 および 周辺施設駐車場
※臨時駐車場あり

INFORMATION

淡路市野島轟木字砂川 269-2

営業時間 11:00 ~ 21:00

定休日 水曜日

Tel. 050-3821-2229



詳細・予約は
こちら

Oh-SOBAR
Modern SOBA KAPPO





身体にやさしい、 こだわりの4種の蕎麦

二八蕎麦、こんにやく蕎麦、アカモク蕎麦、長命草蕎麦。身体にやさしい4種の蕎麦に、淡路島玉ねぎの塩麴と薬味を加え、特製のかえしにつけてお楽しみください。



趣向を凝らした 島の旬食材を使った割烹料理の数々

四季折々の島の旬食材をメインにした料理は、伝統的な技法と新しい発想を融合させた本格割烹。見た目の華やかさや温度のコントラスト、味わいの変化をお楽しみください。



革新的なSOBA割烹

“御食国”と呼ばれる淡路島の食材をふんだんに使用。二八蕎麦をはじめ、海藻の中でも特に栄養価が高くスーパーフードとして知られる「アカモク」や、豊富な栄養素が注目される「長命草」などを使った“変わり蕎麦”。さらに趣向を凝らした逸品料理が淡路スタイルで楽しめる新ジャンルのそば割烹「Modern SOBA KAPPO」。

-お料理-

蕎麦御膳（ランチ限定）	2,500 yen
蕎麦上御膳	4,500 yen
蕎麦会席	6,800 yen
料理長特製Oh-SOBAR会席	8,800 yen

※表示価格は税込価格となります。



伝統の一滴、 香りの一息

淡路島の地酒や日本の熟成古酒、海外でも人気の“日本酒スパークリング”とのペアリングをご堪能ください。お食事に合うノンアルコールも豊富にご用意。お料理を引き立てる多彩な一杯を取り揃えています。

