

FOOD

Summer

Seasonal Pickles: White Peach, Chinese Yam, Goya (bitter melon) 650
白桃 長芋 ゴーヤのピクルス

Eggplant Dip "Baba Ganoush" 860
茄子のディップ -ババガヌーシュ-

Marinated Raw Japanese Seabass with Romesco Sauce 1300
スズキのマリネ ロメスコソース

Spiced Lamb and Corn Omelet 900
仔羊とトウモロコシのスパイシーオムレツ

Homemade Ricotta Cheese and Kiwi Salad 1000
自家製リコッタとキウイのサラダ

Today's Main

Kirishima Kurobuta Pork Spare Ribs 2700
霧島黒豚のスペアリブ

"1 pound" Gunma Seseragi Pork Steak with Fries 3200
"1 ポンド"群馬県産せせらぎ豚の炭火ロースト&フリッツ

Today's Special Beef ASK
本日の特撰ビーフ

Homemade charcuterie

自家製シャルキュトリー

ミヤマスがオススメする"シャルキュトリー"とは

- ・ *charcuterie*(シャルキュトリー)とは、フランス語で"*chair*=肉""*cuit*=火を通した"を語源としたソーセージ、ハム、パテ、リエットなどの豚肉加工品の総称です。
- ・ 欧州では肉屋とは別にシャルキュトリー屋があり、職人(シャルキュティエ)としての位置付けが確立されています。
- ・ フランスでは食卓にこのシャルキュトリーとパンさえあれば立派なご馳走です。

Cold dish

<i>Assorted Homemade Ham , Sausage and Putty</i> シャルキュトリー5種の盛り合わせ	3000 / half 1700 extra 1p 850
<i>Rillettes of pork</i> 豚肉のリエット	750
<i>Pate de campagne</i> パテ ド カンパーニュ	750
<i>Chicken liver mousse and fig miso bread</i> 鶏白レバーのムースとイチジク味噌パン	750
<i>"Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with pork head skin</i> ミュゾー(豚頬と舌を豚頭で巻き固めたハム)グリビッシュソース	1050
<i>Cold garlic SAUSAGE</i> 冷製にんにくソーセージ	690

Charcoal-grilled

<i>Today's Home Made SAUSAGE</i> 本日のソーセージ	ASK
<i>"Boudin Noir" SAUSAGE made with blood of pork</i> ブーダンノワールのグリエ	1350
<i>"Andouillette" SAUSAGE of pork offal</i> アンデュイエット(豚内臓のソーセージ)のグリエ	1350

Small plates (Chilled)

Mariated Octopus and Black Clams 750
タコと黒ミル貝のマリネ

Smoked potato salad 640
燻製仕立てのポテトサラダ

Assorted French cheese 1500 / half 950
フランス産チーズの盛り合わせ

Dried fruits and tree nuts 500
ドライフルーツと木の实

Vegetable

Brown Mushrooms and wild rocket salad 1200
ブラウンマッシュルームとセルバチコのサラダ

Risotto & Pasta

Assorted Bread 650
パン盛り合わせ ソフトフランス・チャバタ・イチジク味噌
単品/330

Scallop and Chicory Risotto 1580
帆立貝とアンディーブのリゾット

Scallop and Chicory Risotto 1580
牛すじ煮込みと茸のフジッリ

Dessert

<i>Summer Fruit Semifreddo</i>	850
サマーフルーツのセミフレッド	
<i>Caramel Banana Cake with Celeriac Mousse</i>	880
キャラメルバナナ 根セロリのムース	
<i>Blue Hawaii (granité and coconut flan)</i>	780
ブルーハワイ	

Apéritif

<i>Assorted French cheese</i>	1500 / half 950
フランス産チーズの盛り合わせ	
<i>Dried fruits and tree nuts</i>	500
ドライフルーツと木の実	

Seasonal Cocktail

<i>Sparkling Sangria</i>	950
チェリー + サクラリーフ + スパークリングワイン	
<i>Red Sangria</i>	950
デコポン + レモングラス + タイム + 白ワイン	
<i>Kiwi + Cucumber + Lime + Gin and Tonic</i>	1050
キウイ + キュウリ + ライム + ジントニック	

Digestif

<i>Banyuls M. Chapoutier</i>	750
バニユルス M.シャプティエ	
<i>Sauternes Domaine d'Expert</i>	750
ソーテルヌ ドメーヌ デクスペール	
<i>Calvados Coeur de Lion Selection</i>	1100
カルヴァドス クール・ド・リヨン セレクション	

Café

<i>Coffee NICARAGUA Peralta Coffee</i>	500
ニカラグア ペラルタ農園コーヒー	
<i>Black Tea Benifuki</i>	500
にのらく茶園 国産有機紅茶「べにふうき」	
<i>Special Jasmine Tea</i>	500
特選茉莉花茶	
<i>Matcha "Chiyo - no - Sakae"</i>	500
宇治抹茶「千代の栄」	