

Food

Winter 2025

Seasonal Pickles <Pickled Kumquat, Celery, Japanese Yam> 680
金柑 セロリ 大和芋のピクルス

Mushroom Dip <duxelles> 860
茸のディップ -デュクセル-

Marinated Greater Amberjack and Citrus 1500
カンパチと柑橘のマリネ

Salted Cod Quenelle and Taro Omelet 900
塩鰯のクネルと里芋のオムレツ

Roast Yurine (lily bulb) from Inoue Farm in Hokkaido 1000
北海道産井上農場の百合根ロースト

Pâté en croûte - Hiver - 2200 / half 1100
パテアンクルート - 近江鴨 蝦夷鹿 フォワグラ トリュフ 小豆島オリーブ -

Today's Main

Cassoulet 2900
カスレ

Charcoal-grilled Aomori Tsugaru Duck 3500
青森県津軽かもの炭火ロースト

" 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

Charcoal-grilled Gunma Joshu beef 3900
群馬県産上州牛の炭火ロースト

Seasonal / Main

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

Assorted Homemade Ham , Sausage and Putty 3000 / half 1700
シャルキュトリー5種の盛り合わせ extra 1p 850

Rillettes of pork 750
豚肉のリエット

Pate de campagne 750
パテ ド カンパニユ

Chicken liver mousse and fig miso bread 750
鶏白レバーのムースとイチジク味噌パン

"Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with pork head skin 1050
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

Cold garlic SAUSAGE 690
冷製にんにくソーセージ

Charcoal-grilled

Today's Home Made SAUSAGE ASK
本日のソーセージ

"Boudin Noir" SAUSAGE made with blood of pork 1350
ブーダンノワールのグリエ

"Andouillette" SAUSAGE of pork offal 1350
アンデュイエット (豚内臓のソーセージ) のグリエ

Small Plates (Chilled)

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

Carottes Râpées 600
キャロットラペ

Oeuf Mayonnaise 550
ウスマヨ

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実

Vegetable

Geofarm Hatimantai Mushrooms and wild rocket salad 1200
ジオファーム八幡平の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
单品/330

Risotto with Beef Tendon and Fruit Tomato (high-sugar tomato) 1580
牛すじとフルーツトマトのリゾット

Orecchiette with Oyster and Cauliflower 1580
牡蠣とカリフラワーのオレキエッテ

Dessert

<i>Tiramisu with Rum Raisin and Pistachio</i>	900
ラムレーズンとピスタチオのティラミス	
<i>Nama-chocolate (ganache) and Yuzu</i>	850
生チョコと柚子	
<i>Pear Tarte Tatin</i>	800
洋梨のタルトタタン	

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
ルバーブ + フェンネル + スパークリングワイン	
<i>Rose Sangria</i>	950
プラム + バジル + ロゼワイン	
<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」	