

Food

Winter 2025

<i>Seasonal Pickles <Pickled Kumquat, Celery, Japanese Yam></i> 金柑 セロリ 大和芋のピクルス	680
<i>Mushroom Dip <Duxelles></i> 茸のディップ -デュクセル-	860
<i>Marinated Greater Amberjack and Citrus</i> カンパチと柑橘のマリネ	1500
<i>Salted Cod Quenelle and Taro Omelet</i> 塩鱈のクネルと里芋のオムレツ	900
<i>Roast Yurine (lily bulb) from Inoue Farm in Hokkaido</i> 北海道産井上農場の百合根ロースト	1000
<i>Pâté en croûte - Hiver -</i> 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 -	2200 / half 1100

Today's Main

<i>Cassoulet</i> カスレ	2900
<i>Charcoal-grilled Aomori Tsugaru Duck</i> 青森県津軽かもの炭火ロースト	3500
<i>"1 pound" Gunma Seseragi Pork Steak with Fries</i> "1 ポンド"群馬県産せせらぎ豚の炭火ロースト&フリッツ	3200
<i>Charcoal-grilled Gunma Joshu beef</i> 群馬県産上州牛の炭火ロースト	3900

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)

<i>Mariated Octopus and Black Clams</i> タコと黒ミル貝のマリネ	750
<i>Carottes Râpées</i> キャロットラペ	600
<i>Oeuf Mayonnaise</i> ウフマヨ	550
<i>Assorted French cheese</i> フランス産チーズの盛り合わせ	1500 / half 950
<i>Dried fruits and tree nuts</i> ドライフルーツと木の实	500

Vegetable

<i>Geofarm Hatimantai Mushrooms and wild rocket salad</i> 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	1200
------------------------------------------------------------------------------------------	------

Risotto & Pasta

<i>Assorted Bread</i> パン盛り合わせ ソフトフランス・チャバタ・イチジク味噌	650
	単品/330
<i>Risotto with Beef Tendon and Fruit Tomato (high-sugar tomato)</i> 牛すじとフルーツトマトのリゾット	1580
<i>Orecchiette with Oyster and Cauliflower</i> 牡蠣とカリフラワーのオレキエッテ	1580

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」	