

Food

Spring 2026

<i>Seasonal Pickles <Pickled Hassaku Orange, Kintoki Carrot, and Artichoke></i> 八朔 金時人参 アーティチョークのピクルス	680
<i>Avocado Dip <Guacamole></i> アボカドのディップ -ワカモレ-	860
<i>Marinated Japanese Spanish Mackerel with White Asparagus</i> 鯖のマリネ 柑橘とホワイトアスパラガス	1500
<i>Sakura Shrimp and Kujo Green Onion Omelet</i> 桜海老と九条葱のオムレツ	900
<i>Roasted New Onion from Awaji Island and Brussels Sprouts</i> 淡路島産新玉葱 アンデスレッド 芽キャベツのロースト	1000
<i>Pâté en croûte - Printemps -</i> パテアンクルート - 仔牛 リードヴォー 苺 フォワグラ 小豆島オリーブ -	2200 / half 1100

Today's Main

<i>Navarin d'Agneau</i> ナヴァランダニョー -仔羊のトマト煮込み-	3600
<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 Tochigi Shimotsuke beef</i> 栃木県産下野牛の炭火ロースト	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

Hot Dish

<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
<i>WAGYU Hamburg steak</i> 和牛ハンバーグ	2000

Small Plates (Chilled)

<i>Escabeche of Mussels from Sanriku, Miyagi</i> 宮城県三陸ムール貝のエスカベッシュ	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実	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>Firefly Squid and Lilly Bulb Risotto</i> ホタル烏賊と百合根のリゾット	1580
<i>Fusilli with Beef Tendon Nduja and Spring Cabbage</i> 牛すじウンデュイヤと春キャベツのフジッリ	1580

Dessert

<i>Hojicha Roll Cake</i>	900
ほうじ茶のロールケーキ	
<i>Soufflé Cheesecake with Brown Cheese</i>	850
ブラウンチーズのスフレケーキ	
<i>Lychee and Jasmin Semifreddo</i>	800
ライチと茉莉花のセミフレッド	

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实	

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」	