

Food

Summer 2026

<i>Seasonal Pickles <Pickled Watermelon, Myoga Ginger, and Korinky Squash></i> 西瓜 茗荷 コリンキーのピクルス	680
<i>Corn Dip -Succotash-</i> とうもろこしのディップ -サコタッシュ-	860
<i>Marinated Bonito Colatura and Smoke</i> かつおのマリネ 魚醤と薫香	1500
<i>Omelet with Eel and White Celery</i> 鰻とホワイトセロリのオムレツ	1200
<i>Grilled Sweet Palermo and Manganji Pepper</i> パレルモパプリカと万願寺唐辛子のグリル	1000
<i>Pâté en croûte - Été -</i> パテアンクルート - あぐー豚 仔羊 フォワグラ 杏 -	2200 / half 1100
<i>Sea Eel and Black Beauty Eggplant en Crouete</i> 鱧と米茄子のパイ包み焼き	1800

Today's Main

<i>Charcoal-grilled Ibaraki Hitachi Duck</i> 茨城県産常陸鴨の炭火ロースト	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>Marinated Carottes</i> 島にんじんののキャロットマリネ	600
<i>Oeuf Mayonnaise</i> 鳳凰卵のウフマヨ	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 Green Papaya</i> 牛すじと青パパイヤのリゾット	1580
<i>Conchiglie with Surf clam and Rocket salad</i> ホッキ貝とルッコラのコンキリエ	1580

Dessert

	850
南国フルーツと大葉のパンナコッタ	
<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 コール・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」	