

Food

Autumn 2026

<i>Seasonal Pickles <Japanese Persimmon, Burdock, and Cauliflower></i> 富有柿 牛蒡 カリフラワーのピクルス	650
<i>Eggplant Dip -Baba Ghanoush-</i> 茄子のディップ -ババガヌーシュ-	900
<i>Marinated yellowtail with Hibiscus flower Rub</i> ブリのマリネ ハイビスカスのラブ	1600
<i>Omelet with Nameko mushrooms and Kaga lotus root</i> ジャンボなめこと加賀蓮根のオムレツ	900
<i>Japanese Taro and Kofuku-gosun Carrot Roast</i> 里芋と紅福五寸人参のアンチョビバターロースト	1000
<i>Pâté en croûte - Automne -</i> パテアンクルート -猪 鴨 フォワグラ 無花果-	2200 / half 1100

Today's Main

<i>Charcoal-broiled Hokkaido Ezo Venison</i> 北海道産蝦夷鹿の炭火ロースト	3200
<i>Charcoal-grilled Magret de Canard</i> ハンガリー産マグレ鴨の炭火ロースト	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 Kagoshima Makurazaki beef</i> 鹿児島県産枕崎牛の炭火ロースト	3900

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

<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)

Escabeche of Mussels from Sanriku, Miyagi 750
宮城県三陸ムール貝のエスカベッシュ

Marinated Carottes 600
島にんじんのキャロットマリネ

Oeuf Mayonnaise 600
鳳凰卵のウフマヨ

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

Marinated Olives 800
オリーブマリネ

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
単品/330

Risotto with Beef Tendon Stewed Red Wine and Grapes 1580
牛すじ赤ワイン煮と葡萄のリゾット

Rigatoni in Cream with Pacific Saury and Porcini 1580
秋刀魚とポルチーニのリガトーニ