

Food

2025 Spring

<i>Tuna cheek confit with pomelo nicoise-style</i>	1200
マグロ頬肉のコンフィと文旦のサラダニソワーズ	
<i>From Kyoto Spanish mackerel marinated with Brussels sprouts and binchoi</i>	1400
京都産鯖のマリネ、芽キャベツ、備長炭	
<i>Hungarian foie gras brûlée with truffle and honey.</i>	1500
ハンガリー産フォアグラのブリュレ、トリュフ、蜂蜜	
<i>Belgian Fries & Mayonnaise</i>	Half 750 / 1300
ベルジャンフリッツ&マヨネーズ	
<i>Horse Meat Tartare with Smoked Egg Yolk</i>	1800
馬肉のタルタル、燻製卵黄	
<i>Hokkaido skate wing meunière with burnt butter and white asparagus</i>	1500
北海道産エイヒレのムニエル、茹の薑焦がしバター、ホワイトアスパラガス	
<i>Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce</i>	3800
バベットステーキ&フリッツ、カフェ・ド・パリソース	

Today's Meat

<i>Today's charcoal grill</i>	2400 / 3800
群馬県産 上州せせらぎポーク 150g / 250g	
<i>Today's charcoal grill</i>	2800
北海道産 “蝦夷鹿” ランプ 150g	
<i>Today's charcoal grill</i>	2800
山形県産 “庄内鴨” ムネ 150g	



Instagram



facebook

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)として位置付けが確立されています。
- ・ 豚肉加工には卓越した技術が必要であり、シェフは本場フランスのシャルキュトリー屋で修行した日本人としては貴重な経験を持つシャルキュティエです。そのシェフのもと一つ一つ手作りで仕込んでいます。
- ・ フランスでは食卓にシャルキュトリーとパンさえあれば立派なご馳走なのです。

Cold

Charcuterie plate

1700

シャルキュトリーの盛り合わせ

Today's Pâté

880

本日のパテ

Homemade Ham

940

本日の自家製ハム

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

1050

ミュゾー（豚の頬と舌を豚の頭で巻き固めたハム）グリビッシュソース

Cold garlic Sausage

850

冷製にんにくソーセージ

Rillettes served with baguette

650

リエットW/バゲット

charcoal grill

Merguez

1350

メルゲーズ(羊肉ソーセージ)

Home Made SAUSAGE of the day

1200 ~

本日の自家製ソーセージ

Small plates

<i>Marinated home made dried tomato and olive</i>	700
自家製ドライトマトとオリーブマリネ	
<i>Homemade pickles</i>	650
自家製ピクルス	
<i>Plate French cheeses</i>	1520
フランス産チーズの盛り合わせ	
<i>Dried fruit and tree nuts</i>	700
ドライフルーツと木の实	

Vegetable

<i>Mushrooms and Seasonal fruits salad</i>	1200
国産マッシュルームと季節フルーツのサラダ	
<i>Endive, Apple and Blue cheese salad</i>	1300
アンディーブと林檎、ブルーチーズのサラダ	

Seafood

<i>Kyoto-grown Spanish mackerel with Brussels sprouts and binchotan charcoal</i>	1400
京都産鯖のマリネ、芽キャベツ、備長炭	
<i>Crispy grilled spicy Tuna meat, Spice and Balsamic vinegar</i>	960
マグロ頬肉のグリル クロカンエビス、バルサミコ酢	
<i>Hokkaido skate wing meunière with burnt butter and white asparagus</i>	1800
北海道産エイヒレのムニエル、落の墓焦がしバター、ホワイトアスパラガス	

Meat

<i>Hungarian foie gras brûlée with truffle and honey.</i>	1500
ハンガリー産フォアグラのブリュレ、トリュフ、蜂蜜	
<i>Today's charcoal grill</i>	2000~
本日の炭火焼き（1 ページ目に記載）	

Rice&Wheat

<i>Bread</i>	390
SAISON のバケット	
<i>Bread Assorted</i>	650
SAISON のパン 盛り合わせ	
<i>Spring vegetable and bamboo shoot risotto with Wagyu beef ragù bianco.</i>	1600
春野菜と筍のリゾット、ローズマリー、和牛のラグービアンコ	
<i>Sakura shrimp and red choy sum in tomato sauce ,spring onions , linguine.</i>	1600
桜えびと紅菜苔のトマトソース、新玉ねぎ、リングイネ	

Dessert

<i>Cocoa Saint-Honoré with mugwort, absinthe, and Lorraine rock salt glass.</i>	700
カカオのサントノーレ、蓬、アブサン、ロレーヌ岩塩のグラス	
<i>Kumamoto Shiranui lemon tart citron with chamomile</i>	800
熊本県産不知火レモンのタルトシトロン。カモミール	
<i>Cherry blossom, strawberry, and ginger crumble</i>	900
桜と苺、生姜のクランブル	