

Food

2025 Autumn

Che'vere Chaud Salad -Fresh figs, Watercress and Sea asparagus 1200

サラダシェーブルシヨール 無花果とクレソン、シーアスパラガス

Soft marinated egg, king lingui and Kuro maitake mushrooms 880

半熟卵のウフマヨ、王リングと黒舞茸のマリネ

Return Bonito, autumn eggplant and clam , myoga sause 1400

戻り鰹、秋茄子と蛤出汁、青葱と生姜のソース

Horse Meat Tartare with Smoked Egg Yolk 1800

馬肉のタルタル、燻製卵黄

Kinka sardines, Aged potatoes, and Matsusaka pork bacon quiche 1000

宮城県産とろ金華鰯と熟成メークイン、松坂ポークベーコンのキッシュ

Belgian Fries & Mayonnaise Half 750 / 1300

ベルジャンフリッツ&マヨネーズ

Kawamata Shamo chicken ballotine, Satoimo and Albufera sauce 1600

福島県産川俣軍鶏と枝豆のバロティースヌ、里芋、アルビュフェラ

Today's Meat

Today's charcoal grill 2800 / 4400

鹿児島県産 アベル黒豚 150g / 250g

Today's charcoal grill 2800

北海道産 “蝦夷鹿” ランプ 150g

Today's charcoal grill 2800

山形県産 “庄内鴨” ムネ 150g

Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce 3800

バベットステーキ&フリッツ、カフェ・ド・パリソース 200g



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)としての位置付けが確立されています。
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

<i>Charcuterie plate</i>	1700
シャルキュトリーの盛り合わせ	
<i>Today's Pâté</i>	880
本日のパテ	
<i>Today's Homemade Ham</i>	940
本日の自家製ハム	
<i>Today's Cold Sausage</i>	850
本日の冷製ソーセージ	
<i>Rillettes served with baguette</i>	650
リエットW/バゲット	
<i>"Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with head</i>	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	

charcoal grill

<i>Home Made SAUSAGE of the day</i>	1200 ~
本日の自家製ソーセージ	

Small plates

<i>Homemade pickles</i> 自家製ピクルス	650
<i>Marinated home made dried tomato and olive</i> 自家製ドライトマトとオリーブマリネ	700
<i>Dried fruit and tree nuts</i> ドライフルーツと木の実	700
<i>Belgian Fries & Mayonnaise</i> ベルジャンフリッツ&マヨネーズ	Half 750 / 1300
<i>Plate French cheeses</i> フランス産チーズの盛り合わせ	1520

Vegetable

<i>Mushrooms and Seasonal fruits salad</i> 国産マッシュルームと季節フルーツのサラダ	1200
<i>Chevre Chaud Salad -Fresh figs, Watercress and Sea asparagus</i> サラダシェーブルショー 無花果とクレソン、シーアスパラガス	1200

Seafood

<i>Crispy grilled spicy Tuna meat, Spice and Balsamic vinegar</i> マグロ頬肉のグリル クロカンエピス、バルサミコ酢	960
<i>Kinka sardines, Aged potatoes, and Matsusaka pork bacon quiche</i> 宮城県産とろ金華鰯と熟成メークイン、松坂ポークベーコンのキッシュ	1000
<i>Return Bonito, autumn eggplant and clam , myoga and ginger</i> 戻り鰹、秋茄子と蛤出汁、青葱と生姜のソース	1400

Meat

Today's charcoal grill 2000~

本日の炭火焼き（1 ページ目に記載）

Kawamata Shamo chicken ballotine, Satoimo and Albufera sauce 1600

福島県産川俣軍鶏と枝豆のバロティース、里芋、ソースアルビュフェラ

Rice&Wheat

Ciabatta 390

SAISON のチャバタ

Bread Assorted 650

SAISON のパン 盛り合わせ

Ezo deer ragout, Italian chestnuts and port wine, fettuccine 1600

蝦夷鹿のラグー、イタリア産の栗とポルト酒、フェットチーネ

Black abalone mushroom and red shrimp, porcini mushroom risotto 1600

黒あわび茸と赤海老、ポルチーニ茸のリゾット、焦がしレモン

Dessert

Chestnut pumpkin pudding, caramel café sause, cardamom 700

栗南瓜のプリン、カラメルカフェ、カルダモン

Fresh fig tart, pistachio, port wine 850

無花果のタルト、ピスタチオ、ポルト酒

Glass of fromage blanc, Shine Muscat grapes, Japanese pear, thyme 900

フロマージュブランのグラス、シャインマスカットと和梨、タイム

Dessert

Chestnut pumpkin pudding, caramel café sause, cardamom 700
栗南瓜のプリン、カラメルカフェ、カルダモン

Fresh fig tart, pistachio, port wine 850
無花果のタルト、ピスタチオ、ポルト酒

Glass of fromage blanc, Shine Muscat grapes, Japanese pear 900
フロマージュブランのグラス、シャインマスカットと和梨、タイム

Dessert Wine

Ugni-Blanc / France Cognac
Lheraud Pineau Charentes Blanc 1350
レロー ピノー・デ・シャラント ブラン

Digestif

Chartreuse Verte 1000
シャルトリュース ヴェール

Captain Morgan 870
キャプテン モルガン

Whisky

Boemore 12Years 1000
ボウモア 12年

Talisker 10Years 1000
タリスカー 10年

Cafè

Coffee Raw suger Roast Las Perlitas Huila Washed Colombia 500
ローシュガーロースト コロンビア 浅煎り Hot / Ice

Ujien Matcha 600
宇治園 抹茶

Black Tea Benihuki 500
にのらく茶園 国産有機紅茶 「べにふうき」 Hot / Ice

Jasmine Tea 700
特選 茉莉花茶(ジャスミン) Hot / Ice