

Food

Winter 2025

<i>Oysters Miyagi Prefecture, horse meat tartare</i>	<i>1piece / 900</i>
宮城県奥松島産 牡蠣、馬肉のタルタル、春菊とアンチョビ	
<i>Toro Kinka sardines, Shimonita leeks and dried tomatoes, vinegar</i>	<i>850</i>
宮城県産 とろ金華いわし、下仁田葱とドライトマト	
<i>Soft-boiled egg, Donko shiitake mushroom and pork bacon</i>	<i>750</i>
半熟卵とトリュフ、冬子椎茸とソースヴァンルーシュ	
<i>Yellowtail, Shogoin radish, chrysanthemum, vermouth sauce</i>	<i>1500</i>
愛媛県産 鰯と聖護院大根と菊、ソースヴェルモット	
<i>Horse Meat Tartare with Smoked Egg Yolk</i>	<i>1800</i>
馬肉のタルタル、燻製卵黄	
<i>Belgian Fries & Mayonnaise</i>	<i>Half 750 / 1300</i>
ベルジャンフリッツ&マヨネーズ	
<i>Milt and spinach gratin, Mont d'Or cheese</i>	<i>2100</i>
北海道産 白子と雪下ほうれん草のグラタン、モンドール	

Today's Meat

<i>"Abel Black Pork" from Kagoshima Prefecture</i>	<i>2800 / 4400</i>
鹿児島県産 "アベル黒豚" 150g / 250g	
<i>"Ezo deer" lamp from Hokkaido</i>	<i>2800</i>
北海道産 "蝦夷鹿" ランプ 150g	
<i>"Shonai duck" breast from Yamagata Prefecture</i>	<i>2800</i>
山形県産 "庄内鴨" ムネ 150g	
<i>Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce</i>	<i>3800</i>
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实	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>Endive, Apple and Blue cheese salad</i> アンディーブと林檎、ブルーチーズのサラダ	1300

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>Oysters Miyagi Prefecture, horse meat tartare</i> 宮城県奥松島産 牡蠣、馬肉のタルタル、春菊とアンチョビ	1piece / 900
<i>Toro Kinki sardines, Shimonita leeks and dried tomatoes, vinegar</i> 宮城県産 とろ金華いわし、下仁田葱とドライトマト	850
<i>Yellowtail, Shogoin radish, chrysanthemum, vermouth sauce</i> 愛媛県産 鰯と聖護院大根と菊、ソースヴェルモット	1500
<i>Milt and spinach gratin, Mont d'Or cheese</i> 北海道産 白子と雪下ほうれん草のグラタン、モンドール	2100

Meat

<i>Today's charcoal grill</i>	2000~
本日の炭火焼き（1 ページ目に記載）	
<i>House Meat Tarutaru with Smoked Egg York</i>	1800
馬肉のタルタル、燻製卵黄	

Rice&Wheat

<i>Ciabatta</i>	390
SAISON のチャバタ	
<i>Bread Assorted</i>	650
SAISON のパン 盛り合わせ	
<i>Ezo venison stewed in red wine with lotus root lasagna</i>	1800
北海道産 蝦夷鹿の赤ワインラゲーと加賀蓮根のラザニア、赤スグリ	
<i>Scallop and dried cabbage risotto, 12-month aged Comte cheese</i>	1600
青森県産 帆立とちりめんキャベツのリゾット、12ヶ月熟成コンテ	

Dessert

<i>Assortment of 3 petit fours ~Macaron, Canelé, Financier~</i>	800
プティフール 3種盛り合わせ 〜マカロン、カヌレ、フィナンシェ〜	
<i>Salted caramel soufflé, pear and spices</i>	850
塩キャラメルのスフレ、洋梨とエビス	
<i>Tochiotome strawberry tart, pistachio and condensed milk</i>	900
栃木県産 とちおとめのタルト、ピスタチオと練乳	