

# Food

## Winter 2025

<i>Oysters Miyagi Prefecture, horse meat tartare</i>	1piece / 900
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>	850
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>	750
半熟卵とトリュフ、冬子椎茸とソースヴアンルージュ	
<i>Yellowtail, Shogoin radish, chrysanthemum, vermouth sauce</i>	1500
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>	1800
馬肉のタルタル、燻製卵黄	
<i>Belgian Fries &amp; Mayonnaise</i>	Half 750 / 1300
ベルジャンフリット&マヨネーズ	
<i>Milt and spinach gratin, Mont d'Or cheese</i>	2100
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>	2800 / 4400
鹿児島県産 "アベル黒豚" 150g / 250g	
<i>"Ezo deer" lamp from Hokkaido</i>	2800
北海道産 "蝦夷鹿" ランプ 150g	
<i>"Shonai duck" breast from Yamagata Prefecture</i>	2800
山形県産 "庄内鴨" ムネ 150g	
<i>Bavette Steak &amp; Fries with Café de Paris Sauce</i>	3800
バベットステーキ&フリット、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*

*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

*Today's Homemade Ham* 940  
本日の自家製ハム

*Today's Cold Sausage* 850  
本日の冷製ソーセージ

*Rillettes served with baguette* 650  
リエットW/バゲット

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

*Home Made SAUSAGE of the day* 1200 ~  
本日の自家製ソーセージ

## *Small plates*

<i>Homemade pickles</i>	650
自家製ピクルス	
<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>Dried furuit and tree nuts</i>	700
ドライフルーツと木の実	
<i>Belgian Fries &amp; Mayonnaise</i>	Half 750 / 1300
ベルジャンフリッツ&マヨネーズ	
<i>Plate French cheeses</i>	1520
フランス産チーズの盛り合わせ	

## *Vegetable*

<i>Mushurooms 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>Crispy grilled spicy Tuna meat,Spice and Balsamic vinegar</i>	960
マグロ類肉のグリル クロカンエビス、バルサミコ酢	
<i>Oysters Miyagi Prefecture, horse meat tartare</i>	1piece / 900
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>	850
宮城県産 とろ金華いわし、下仁田葱とドライトマト	
<i>Yellowtail, Shogoin radish, chrysanthemum, vermouth sauce</i>	1500
愛媛県産 鰯と聖護院大根と菊、ソースヴェルモット	
<i>Milt and spinach gratin, Mont d'Or cheese</i>	2100
北海道産 白子と雪下ほうれん草のグラタン、モンドール	

## *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グ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、洋梨とエピス	
<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	