

Food

2026 Summer

<i>Lyonnais salad with summer vegetables, homemade bacon</i>	1300
夏野菜のリヨン風サラダ、松坂ポークの自家製ベーコン、砂肝、パレルモ	
<i>Quiche au Lamb, piperade and piment d'espelette, lentils</i>	1400
仔羊のキッシュ、ピペラードとピマンデスペレット、レンズ豆	
<i>Marinated octopus, zucchini, Okinawan shallots, sea grapes.</i>	1500
北海道産 柳蛸のマリネ、ズッキーニ、ライム、海葡萄	
<i>House Meat Tarutaru with Smoked Egg York</i>	1800
馬肉のタルタル、燻製卵黄	
<i>Belgian Fries & Mayonnaise</i>	Half 750 / 1300
ベルジャンフリッツ&マヨネーズ	
<i>Roasted gurnard, chorizo, mozuku seaweed and padron peppers</i>	1900
千葉県産 ホウボウのロースト、チョリソー、もずくとパドロン	

Today's Meat

<i>"Abel Black Pork" from Kagoshima</i>	2800 / 4400
鹿児島県産 "アベル黒豚" 150g / 250g	
<i>"Ezo deer" Knuckle from Hokkaido</i>	2800
北海道産 "蝦夷鹿" シンタマ 150g	
<i>"Shonai duck" breast from Yamagata</i>	2800
山形県産 "庄内鴨" ムネ 150g	
<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 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>Marinated octopus, zucchini, Okinawan shallots, sea grapes.</i> 北海道産 柳蛸のマリネ、ズッキーニ、ライム、海葡萄	1500
<i>Roasted gurnard, chorizo, mozuku seaweed and padron peppers</i> 千葉県産 ホウボウのロースト、チョリソー、もずくとパドロン	1900

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>Sweetfish, semi-dried tomatoes and edamame, okra ragout, tagliolini</i>	1800
静岡県産 鮎、セミドライトマトと枝豆、オクラのラグー、タリオリーニ	
<i>Fish soup risotto, conger eel, Madeira wine, fresh ginger</i>	1800
スープドポワソンリゾット、穴子、マデラ酒、新生姜と茗荷	

Dessert

<i>Gold Rush Corn Tart with Burnt Butter and Salted Caramel</i>	900
とうもろこしのタルト、焦がしバター塩キャラメル、ロングペッパー	
<i>Peach compote, Lorraine rock salt ice cream, almond meringue</i>	950
白桃のコンポート、ロレーヌ岩塩のグラス、アーモンドムラング	
<i>Passion fruit crème brûlée, chocolate, mango and lemongrass</i>	1200
恩納村産 パッションフルーツのブリュレ、ショコラ、マンゴー	