

Food

税抜き 税込

Specials

長崎県 小長井産 真牡蠣	680	750
とちおとめとフルーツトマトのピクルス	750	830
鱈のマリネ 甘夏と山椒	900	990
グリーンアスパラとそら豆のキッシュ	600	660
春キャベツと貝のホワイトビール蒸し	900	990
丹波産 イノシシのジャンボンと自家製シュークルー	850	940
ホタルイカとサーモン、日向夏のサラダ	1250	1380
猪 鴨 豚のカスレ	1500	1650

Today's Meat Dish

150g 2640 / 250g 3850

Today's charcoal grill

150g 2400 / 250g 3500

西豪産 黒牛ミスジの炭火焼きとわさび菜のタリアータ

Today's charcoal grill (250g)

3500 3850

ニュージーランド産 牛フィレの炭火焼き

Niigata Watonmotibuta Pork Steak with Fries(300g)

2700 2970

新潟県産 和豚もちぶたロース炭火焼き&フリッツ

(*焼きあがりに30分程度頂きます。)



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。
- ・ 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 dish

税抜き 税込

2070 / Half 1190

Charcuterie plate

1880 / Half 1080

シャルキュトリーの盛り合わせ

Today's putty

730 810

本日のパテ

Homemade HAM

850 940

せせらぎポークもも肉の自家製ハム

"Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with p

950 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

630 700

冷製にんにくソーセージ

Rillettes served with baguette

350 390

リエットW/バゲット

charcoal grilled

Home Made SAUSAGE of the day

1130~ 1250

本日の自家製ソーセージ

SAUSAGE with gruyere cheese and coriander seeds

1230 1360

グリュイエールチーズとコリアンダーシードのソーセージ

"Andouillette" SAUSAGE of pork offal

1230 1360

アンデュイエット (豚内臓のソーセージ) のグリル

<i>Small plates</i>	税抜き	税込
<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	530	590
<i>Homemade pickles</i> Hemel特製ピクルス	530	590
<i>Plate of Belgian abbey-made cheese and French chee</i> ベルギー産修道院チーズとフランス産チーズの盛り合わせ	1380	1520
<i>Dried fruit and tree nuts</i> ドライフルーツと木の実	580	640
<i>Fries with 3kinds of Mayonnaise</i> フリッツ 3種類の自家製マヨネーズ	S / 620 M / 820	690 910

Vegetable

<i>Grilled shiitake mushroom skewers</i> 肉厚しいたけの串焼き	650	720
<i>Endive and Blue cheese salad</i> アンディーブとブルーチーズのサラダ	880	970

Seafood

<i>Tasmanian Salmon, smoked a la minute and Colorful Tomato</i> タスマニアサーモンのグリエ 彩トマトとバルサミコ	1380	1520
<i>Belgian White Beer-steamed mussels</i> 春キャベツと貝のホワイトビール蒸し	900	990
<i>Crispy grilled spicy tuna jaw meat</i> マグロのカマ カリカリスパイシーグリル	830	920

<i>Meat</i>		税抜き	税込
<i>Home Made SAUSAGE of the day</i>		700	770
ビーツと牛スジのボルシチ			
<i>Beef Top Blade and Mushrooms on a skewer with Red Wine S.</i>		850	940
牛ハラミとキノコの串焼き			
<i>Today's charcoal grill</i>		3500	3850
本日の炭火焼き（1ページ目に記載）			
<i>Niigata Watonmotibuta Pork Steak with Fries(300g)</i>		2700	2970
新潟県産 和豚もちぶたロース炭火焼き&フリッツ （*焼きあがりに30分程度頂きます。）			

<i>Rice&Wheat</i>			
<i>Bread Assorted</i>		450	500
パン盛り合わせ			
<i>Risotto of the day</i>		1100~	1210
本日のリゾット			
<i>Pasta of the day</i>		1100~	1210
本日のパスタ			
<i>Hashed beef and Jasmine butter rice</i>		1100	1210
ハッシュドビーフとジャスミンバターライス			

<i>Dessert</i>			
苺ときな粉のレアチーズ		750	830
さくらのマカロン		800	880
キャロットケーキといちご		680	750