

Food

Specials

<i>Today's Raw oyster (1piece)</i> 本日の真ガキ	350
<i>Two variation of cooked Swordfish and water eggplant with Sauerkraut</i> カジキマグロのバリエと水茄子、自家製ザワークラウト	680
<i>Nicoise-style salad with Marinated horse mackerel</i> 鱈マリネともち麦のニース風サラダ	1080
<i>Provence style pate of rebbit with summer vegetable jelly</i> ウサギのプロヴァンス風パテと夏野菜のマリネ	900
<i>Foie gras marinated with sake junmai ginjo and eggplant Rossini style</i> 純米吟醸でマリネしたフォアグラと米ナスのロッシーニ	1100
<i>Confit of sweet fish tomato and water melon sauce</i> 鮎のコンフィ トマトとスイカのクーリ	1120
<i>Choucroute garnie</i> アルザス風シュークルット (温製シャルキュトリー盛り合わせ) せせらぎポークベーコン・ソーセージ・スネ肉ハム ジャガイモ ザワークラウト	1880
<i>Grilled whole squid with lemon tasted squid ink risotto</i> 丸ごとスルメイカのグリル イカ墨リゾット	1300

Today's Meat Dish

<i>Today's charcoal grilled Uruguay beef "Tenderloin" (250g)</i> ウルグアイ産 牛フィレ 炭火焼き	3500
<i>Today's charcoal grilled Black Angus beef "bottom flap" (250g)</i> ブラックアンガス カイノミ 炭火焼き	3500
<i>Vienna style lamb with grilled summer vegetable</i> 仔羊のヴィエノワーズと夏野菜グリル	2500
<i>" 1 pound" Gunma Seseragi Pork Steak with Fries(450g)</i> " 1 ポンド"群馬県せせらぎポークの炭火ロースト&フリッツ (＊焼きあがりに50分程度頂きます。)	2680

Homemade charcuter. 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”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

<i>Charcuterie plate</i>	1880
シャルキュトリーの盛り合わせ	
<i>Meat Hors D'oeuvre(Pate of the day,Rillettes and House made ham)</i>	1250
肉のオードブル (本日のパテ・リエット・自家製ハム)	
<i>Today's putty</i>	730
本日のパテ	
<i>Homemade HAM</i>	850
せせらぎポークもも肉の自家製ハム	
<i>"Museau" Ham made of pork cheek and tongue rapped with pork head skin</i>	950
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	
<i>Cold garlic SAUSAGE</i>	630
冷製にんにくソーセージ	
<i>Rillettes served with baguette</i>	350
リエットW/バゲット	

charcoal grilled

<i>Home Made SAUSAGE of the day</i>	1130~
本日の自家製ソーセージ	
<i>SAUSAGE with gruyere cheese and coriander seeds</i>	1230
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	
<i>"Boudin Noir" SAUSAGE made with blood of pig</i>	1280
ブーダンノワールのグリル	
<i>"Andouillette" SAUSAGE of pork offal</i>	1230
アンデュイエット (豚内臓のソーセージ) のグリル	

Small plates

<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
<i>Homemade pickles</i> Hemel特製ピクルス	530
<i>Lightly grilled potato salad</i> 炙りポテトサラダ	550
<i>Plate of Belgian abbey-made cheese and French cheeses</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
<i>Dried fruit and tree nuts</i> ドライフルーツと木の实	580
<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

Vegetable

<i>Celeriac Remurado</i> 根セロリのレムラード	690
<i>Grilled shiitake mushroom skewers</i> 肉厚しいたけの串焼き	650
<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

Seafood

<i>3kinds of fish marinated of the day</i> 鮮魚のマリネ3種盛り合わせ	1080
<i>Fresh mussels steamed with white beer</i> 新鮮ムール貝のホワイトビール蒸し	1550
<i>Confit of sweet fish tomato and water melon sauce</i> 鮎のコンフィ トマトとスイカのクーリ	1120
<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
<i>Pan-fried salmon</i> タスマニアサーモンのポワレ	1230

Meat

<i>Home Made SAUSAGE of the day</i>	1130
本日の自家製ソーセージ	
<i>SAUSAGE with gruyere cheese and coriander seeds</i>	1230
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	
<i>Beef Top Blade and Mushrooms on a skewer with Red Wine Sauce (100g)</i>	850
牛ハラミとキノコの串焼き	
<i>Today's charcoal grill</i>	3500
本日の炭火焼き	
<i>" 1 pound" Gunma Seseragi Pork Steak with Fries</i>	2680
" 1 ポンド"群馬県せせらぎポークの炭火ロースト&フリッツ (＊焼きあがりに50分程度頂きます。)	

Rice&Wheat

<i>Basket of bread(choose one from baguette,rye bread or pain d'epi)</i>	350
パン (バゲットorライ麦パンor自家製パンデピス)	
<i>Bread Assorted</i>	450
パン盛り合わせ	
<i>Pasta of the day</i>	1100~
本日のパスタ	
<i>Grilled whole squid with lemon tasted squid ink risotto</i>	1300
丸ごとスルメイカのグリル イカ墨リゾット	

Dessert

<i>Chiboust of mango and brown sugar</i>	680
マンゴーと黒糖のシブースト	
<i>Tart Tatan of pineapple</i>	660
パイナップルのタルトタタン	
<i>Compote of peach and lavender</i>	630
桃のコンポートとラベンダー	