

Food

2025 Summer

Che'vere Chaud Salad -Fresh figs, Watercress and Sea asparagus 1200
サラダシェーブルショー 夏無花果とクレソン、シーアスパラガス

Sea Urchin and Corn Flan - With "Aonori" and Vermouth 1000
雲丹とトウモロコシのフラン、青海苔とヴェルモット

Sea Bass and Ark Shell Clam - "Shiso", "sause Antipoise" 1350
スズキと赤貝のマリネ、大葉のソースアンティポワーズ、ズッキーニ

Oktopus Terrine - Avocado mousse and Celeru salad 1600
水蛸のテリーヌ、アボカドのムースとセロリのサラダ

Horse Meat Tartare with Smoked Egg Yolk 1800
馬肉のタルタル、燻製卵黄

Belgian Fries & Mayonnaise Half 750 / 1300
ベルジャンフリッツ&マヨネーズ

Jarret d'Agneau(Lamb Shank)Braise' - Paprika and Couscous 2600
ジャレダニョー(仔羊のスネ肉)のブレゼ、パプリカとクスクス

Today's Meat

Today's charcoal grill 2400 / 3800
群馬県産 上州せせらぎポーク 150g / 250g

Today's charcoal grill 2800
北海道産 "蝦夷鹿" ランプ 150g

Today's charcoal grill 2800
山形県産 "庄内鴨" ムネ 150g

Bavette Steak & Fries with Café de Paris Sauce 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>Merguez</i>	1350
メルゲーズ(羊肉ソーセージ)	
<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実	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 クロカンエビス、バルサミコ酢	960
<i>Sea Bass and Ark Shell Clam - "Shiso", "sauce Antipoise"</i> スズキと赤貝のマリネ、大葉のソースアンティポワーズ、ズッキーニ	1350
<i>Octopus Terrine - Avocado mousse and Celeru salad</i> 水蛸のテリーヌ、アボカドのムースとセロリのサラダ	1600

Meat

<i>Today's charcoal grill</i>	2000~
本日の炭火焼き（1 ページ目に記載）	
<i>Jarret d'Agneau(Lamb Shank)Braise' - Paprika and Couscous</i>	2600
ジャレダニョー(仔羊のスネ肉)のブレゼ、パプリカとクスクス	

Rice&Wheat

<i>Bread</i>	390
SAISON のバケット	
<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>Swordfish and Fennel Spaghetti,Fresh tomato sause</i>	1600
メカジキとフェンネル、フレッシュトマトのスパゲッティ、ボットアルガ	
<i>Conger Eel , "Manganji pepper" and Marsala wine reduction</i>	1600
穴子と万願寺とうがらしのリゾット、マルサラワイン	

Dessert

<i>Satonishiki Cherry Sorbet - Green plum sause and "Nanko-ume" foam</i>	700
佐藤錦のソルベと青梅のソース、南高梅の泡	
<i>Pineapple and coconut Pavlova - Chartreuse</i>	800
パイナップルとココナッツのパブロバ、シャリュートリユーズ	
<i>White peach eace Tart - Jasmine tea cream and Framboise-</i>	900
白桃のタルト、茉莉花茶のクリームとフランボワーズ	