

Seasonal Special

～季節のおすすめ～

<i>Bresaola (Yamagata Beef Prosciutto)</i> ブレザオラ(山形牛生ハム)	¥1,200
<i>Truffle, Mushroom and Bacon Salad</i> トリュフ・マッシュルーム・ベーコンのサラダ	¥2,000
<i>ruffle with Takushima Farm Egg in Red Wine Sauce</i> トリュフと徳島県濃密玉子 赤ワインソース	¥2,500
<i>Grilled Hamaguri Clams with Garlic Herb Butter</i> はまぐりのブルギニョンバター焼き	¥1,600
<i>Sautéed Shrimp and Porcini Mushrooms, Almond Butter Sauce</i> 海老とポルチーニ茸のソテー アーモンドバター	¥1,800
<i>Yamagata Beef-Wrapped Grilled Eggplant with Sansho Pepper Cream</i> 山形牛で巻いた焼き茄子のソテー 山椒クリーム	¥1,800
<i>Porcini Mushroom and Chestnut Pasta in Cream Sauce</i> 栗とポルチーニ茸のクリームパスタ	¥2,800
<i>Roasted Fish with Truffle & Porcini Infused Bouillon</i> 鮮魚のロースト トリュフとポルチーニ茸のブイヨン	¥3,200
<i>Roasted Hakata Jidori Chicken with Mushroom Cream Sauce</i> 博多地鶏のロースト マッシュルームクリームソース	¥2,500

Main Dish

～主菜～

<i>Roasted Lobster with Season Vegetables</i> オマールのロースト 季節野菜添え	¥3,500
<i>Yamayuki tuna roasted green tapenade and Mozzarella cream</i> やま幸のまぐろロースト グリーンタパナード モッツアレラクリーム	¥2,500
<i>Roasted fresh fish and sea grapes bottarga tomatoes vinaigrette</i> 鮮魚のロースト 海ぶどうとカラスミのヴィネグレット	¥2,800
<i>Beef Stewed in Red Wine Burgundy Style</i> 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風	¥3,200
<i>Bouillabaisse</i> ブイヤベース	¥3,200

Appetizer

～前菜～

<i>Caviar Oscietra <10g></i> キャビア・オシエトラ ～温かいブリニ添え～	¥3,000
<i>Japanese Raw Oyster, Cavia, Champagne Jelly <1 Peace></i> 兵庫県産生牡蠣, キャビア, シャンパン・ジュレ <1つ>	¥900
<i>Sea Urchin Flan <1 Peace></i> 雲丹のフラン <1つ>	¥1,100
<i>Fresh Fish Carpaccio</i> 鮮魚のカルパッチョ	¥1,500
<i>A5 Yamagata Beef & Tartare Style</i> A5 山形牛と海の幸のタルタル仕立て	¥1,980
<i>A5 Yamagata Beef Carpaccio</i> "一頭買い" A5 山形牛のカルパッチョ	¥1,600
<i>Duck Rillettes</i> 鴨のリエット	¥1,100
<i>Jamón Serrano</i> ハモン・セラーノ <生ハム>	¥1,280
<i>Jamon Serrano (Spanish Cured Ham - serves 3 to 4)</i> ハモン・セラーノ<生ハム> (3~4名様用)	¥2,000
<i>Jamon Serrano & Three-Cheese Platter</i> ハモン・セラーノとチーズ3種盛り合わせ	¥3,000

<i>Pate de Champagne</i> パテ・ド・カンパーニュ	¥1,300
<i>Charcuterie Platter</i> シャルキトリー盛り合わせ (2名様～)	¥2,800
<i>Colorful Tomato Caprese</i> カプレーゼ	¥1,400
<i>Burrata Cheese w/ Seasonal Fruit</i> ブッラータチーズと季節のフルーツ	¥1,980
<i>Caesar Salad</i> 自家製ベーコンのシーザー・サラダ	¥1,600
<i>Bagna Cauda</i> バーニャ・カウダ	¥1,500

Hot Appetizer

～温前菜～

<i>Gratin de Pomme de Terre à la Dauphinoise w/ Truffle</i> じゃが芋のグラタン・ドフィノワーズ～トリュフ風味～	¥1,200
<i>Today's Ajillo</i> 本日のアヒージョ	¥1,280

Pasta

～パスタ～

<i>Spaghettini with Sea Urchin Peperoncino</i> 雲丹のペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥3,000
<i>Spaghettini with <Oil or Tomato or Cream> Sauce</i> 本日のパスタ <オイル又はトマト又はクリームソース>	¥2,500

<i>A5 Yamagata Beef Rump Steak</i> "一頭買い" A5 山形牛 ランプ・ステーキ	150g～	¥4,500
<i>A5 Yamagata Beef Sirloin Steak</i> "一頭買い" A5 山形牛 サーロイン・ステーキ	150g～	¥6,000
<i>A5 Yamagata Beef Fillet Steak</i> "一頭買い" A5 山形牛 フィレ・ステーキ	150g～	¥8,700
<i>Roast Duck</i> 鴨肉のロースト		¥3,800
<i>Roasted Hokkaido Egg Venison with Berry Sauce</i> 蝦夷鹿のロースト ベリーソース		¥4,200

Others

～ その他 ～

<i>Cheese Plate < 3 Types or 5 Types or 7 Types ></i> チーズ・プレート < 3種, 5種, 7種 >	¥1980~
<i>Acacia Honey From Italy</i> イタリア産 アカシア蜂蜜	¥220
<i>Assortment Dried Fruit</i> ドライ・フルーツ 盛り合わせ	¥1,100
<i>Chocolate</i> チョコレート	¥1,200
<i>Mixed Nuts</i> ミックス・ナッツ	¥550
<i>Lotus Root Chips</i> 蓮根チップス	¥770
<i>Mixed Olives & Feta Cheese</i> オリーブとフェタ・チーズ	¥880
<i>Baguette < One Potion or Melba Toast ></i> バゲット < 1カット又はメルバ・トースト >	¥300

Dessert

～ デザート ～

<i>Seasonal Fruits with Crème Fleurette</i> 季節のフルーツ クレームフルーレット	¥1,000
<i>Chestnuts and Comte cheese Brulee</i> 栗とコンテチーズのブリュレ	¥900
<i>Chocolate Terrine w/ Vanilla Icecream</i> チョコレートのテリーヌ ～バニラ・アイス添え～	¥1,000
<i>Ice Cream < Vanilla or Pistacio or Calamel ></i> アイス・クリーム < バニラ又はピスタチオ又はキャラメル >	¥700

cheese selection

Acacia Honey From Italy

イタリア産 アカシア蜂蜜

Baguette [One Poision or Melba Toast]

バゲット [1カット 又は メルバ・トースト]

◇ *Pecorino Romanos / Lazio • Sardegna, Italy*

◇ ハードチーズ

ペコリーノ・ロマーノ

~羊乳から造られる、イタリアを代表する伝統的なハードチーズで、しっかりとした塩味と凝縮した旨味、ほのかな羊乳のコクが特徴です。熟成が進むほど力強さが増し、白ワインはもちろん、赤ワインとも好相性です。

□ *Mimolette / Normandie, France*

◇ ハード/セミハードチーズ

ミモレット

~熟成するとより香ばしさと旨味が凝縮しナッツやカラメルのような深い風味が広がります。果実味豊かな赤ワイン、樽熟白ワイン、甘口ワインなど幅広く楽しめます。

◇ *Brillat-Savarin / Bourgogne, France*

◇ トリプルクリームチーズ

ブリア・サヴァラン

~“食べる生クリーム”と呼ばれるほど、バターのように濃厚で、口に入れた瞬間とろけるクリーミーな味わい。シャンパーニュやシャルドネなど酸のある白ワイン、軽めの赤ワインと合います。

◇ *Sainte-Maure de Lignières / Normandy, France*

◇ シェーブルチーズ

サント=モール・リクニヨン

~ロワール地方の伝統的なシェーヴルチーズで、灰をまとった表皮と爽やかな酸味、ミネラル感のある味わいが特徴です。山羊乳ならではの奥行きある風味が楽しめ、すっきりとした白ワインと抜群の相性です。

◇ *Taleggio / Lombardia, Italy*

◇ ウォッシュチーズ

タレッジョ

~北イタリア・ロンバルディア地方を代表するウォッシュチーズで、外皮は香り豊かですが、中身はとろりと柔らかく、ミルクの甘みと穏やかな酸味が広がります。コクがありながらもクセは強すぎず、白ワインや軽めの赤ワインとも好相性です。

◇ *Cravanzina / Piedmont, Northern Italy*

◇ クリームチーズ 白カビ

クラヴァンツィーナ

~とろりとクリーミーで、山羊乳特有の軽い酸味に加わりやさしい甘みが特徴。クセが少なく食べやすい味わいでフルーティな白ワインや、やや厚みのあるシャルドネとよく合います。

◇ *Bleu de Mémé / France*

◇ 青カビチーズ

ブルー・ド・メメー

~牛乳から造られる、親しみやすさが魅力のフランス産ブルーチーズで、青カビの風味は穏やかで、クリーミーなコクとやさしい塩味のバランスが良く、ブルーチーズ初心者にもおすすめの味わいです。白ワインはもちろん、軽やかな赤ワインとも合わせやすい一品です。



WINE
HOUSE
Minami Aoyama