

NIPPON TERROIR

ニッポンのテロワール

SPRING



日本のテロワールにこだわった食材で四季の料理を提案
2018年 春 (3月-5月) のテロワールは

淡路島 × 長野

海、大地の恵み共に豊かな瀬戸内海最大の島「淡路島」と
山の恵み、畜産でも素晴らしい食材を誇る「信州・長野」からお届けします。

[テロワール: 作物が生育するための環境、土壌や気候]

STARTERS

--	パテドカンパーニュ Pate de Champagne	900
--	ハモンイベリコ ベジュータ パン・コン・トマト Jamon Iberico bellota pan con tomate	S.1880 / L.2600
長野	信州のキノコのエシャロットマリネ Marinade with shallot and Shinshu mushroom	800
--	フレンチフライ トリュフ風味 French fries truffle flavor	900
淡路	淡路の島菜園フルティカトマトとカリフォルニア産オーガニックブラータチーズ Special AWAJI tomato "Furutika" and Californian organic Burrata cheese	2200

VEGETABLES

長野	グリーンアスパラガスの炭火焼 信州味噌 卵黄マヨネーズ Charcoal-grilled green asparagus with Sinshu miso egg yolk mayonnaise	1600
	ジャンボマッシュルームのスチームオープン焼き 茸デュクセルバター Steam oven baked jumbo mushroom with duxelles butter	1680
淡路	淡路島産玉ねぎのオニオンリング AWAJI Onion rings	900

SALAD

--	有機野菜のリーフサラダ ヘーゼルナッツドレッシング Organic vegetables leaf salad with hazelnut dressing	900
----	---	-----

RECOMENDED DRAWING SIGNATURE MENU

Drawingパレットサラダ 2つのテロワールを1皿に表現した当店自慢のサラダ "Drawing" specialty Palette Salad - Salad with 2 Terroir on one plate	1850
--	------

DISHES FROM SEA

--	本日鮮魚のカルパッチョ ワサビビネグレットソース Today's fresh fish carpaccio with wasabi vinaigrette sauce	1800
淡路	淡路産タコと香ばしい焼き野菜のサラダ仕立て AWAJI octopus and savory grilled vegetables in Salad style	1400
長野	サーモンの低速調理 香ばしい胡麻 瞬間燻製 Salmon quickly smoked with savory fragrant sesame	1800
--	肝入りスルメイカとマッシュルームのアヒージョ Ahijo of squid with gut and mushrooms	1200

DISHES FROM LAND

--	スモークチーズのハードトースト Toast with smoked cheese	900
長野	筍のカルパッチョと蒸し鶏の山椒マリネ Bamboo shoots carpaccio and marinade steamed chicken with Japanese pepper "sansho"	1600
長野	筍の炭火焼とフォアグラのポワレ トリュフソース Charcoal-grilled bamboo shoots and foie gras poeler (butter roasted) with truffle sauce	2800
淡路	北坂養鶏場純国産鶏“さくら”卵のオムレツ 釜揚げシラスと落の薑のトマトフォンデュ Special "Sakura" Egg Omelet with Tomato Fondue of Shirasu (baby fish) and Fukinoto (edible flower buds)	1580
--	軽くスモークしたフライドチキン 自家製柚子胡椒と Lightly smoked Fried chicken with homemade yuzu pepper	1100

MAINS

淡路	鱈のポワレ 浅利と木の芽のソース 山菜のベニエ AWAJI Spanish mackerel poeler with short-neck clams & buds sauce, edible wild plants Beignet (fritter)	2800
長野	黄金シャモのロティ 淡路島産玉ねぎと共に Roti of Shinshu Golden Shamo (fighting cock) with AWAJI Onion	3500
淡路	ゴールデンボアポークの炭火焼 水野農園人参のグラッセ Charcoal-grilled AWAJI Golden Bore Pork served with special AWAJI carrots from Mizuno Farm	2600
長野	プレミアム牛の炭火焼 安曇野の本わさび Charcoal-grilled Shinshu premium beef with genuine wasabi from Azumino	5800
--	ブラックアングス牛 サーロインのロティ チーズ入りジャガイモのピューレ Black Angus beef sirloin Roti with puree of potato and cheese	3800
--	本日鮮魚を使った一皿 調理法などご提案、ご要望お受けいたします Today's dish of fresh fish - We can accept your request/suggestion on cooking methods etc.	2800～
--	赤エビの濃厚なマカロニグラタン Rich red rice prawn macaroni au gratin	1650

SANDWICH

- 炭火焼ローストビーフのDrawingハウスサンド 1880
"Drawing" special sandwich of charcoal-grilled roast beef

PASTA

- モッツアレラとバジルのトマトソース スパゲッティ 1680
Tomato sauce spaghetti with Mozzarella and basil
- 長野 鴨肉と焼きネギのクリームソース 信州蕎麦粉のタリアリーニ 1880
Tagliolini made of Shinshu buckwheat flour with Cream sauce of duck and grilled green onion
- 淡路 ホタルイカとタラの芽、こごみのアーリオオーリオ イカ墨を練りこんだタリアテッレ 2200
Aglio olio squid ink kneaded Tagliatelle with firefly squid, buds of tara, and Kogomi (Ostrich fern)

SIDE MENUS

FROMAGE

- ピエールロベール 1200
Pierre Robert
- コンテ24ヶ月 1000
COMTE 24M
- エポワス 1スプーン 900
1 spoonful of Epoisses
- ゴルゴンゾーラヴェルデ 850
Gorgonzola Verde

BREAD

- パンドカンパーニュ 400
Pande Campagne
- ミルクパン 400
Milk bread

DESSERTS

- キャラメルバナナとマスカルポーネアイスの焼き立てダッチパンケーキ 1180
Freshly baked Dutch pancake with caramel banana and Mascarpone ice
- 3種ベリーとマスカルポーネチーズアイスの焼き立てダッチパンケーキ 1300
Freshly baked Dutch pancake with three kinds of berries and Mascarpone cheese ice
- 淡路 淡路島菜園紅ほっぺのクラシカルショートケーキ 950
Classical shortcake using special AWAJI strawberry "Beni Hoppe" (red cheek)
- 淡路 北坂農場"さくら卵"のこだわり焼きプリン 800
Grilled pudding using special AWAJI "Sakura Egg" from Kitasaka Farm
- 淡路 季節のフルーツタルト 980
Seasonal fruit tarts
- 淡路 ソルティなミルクアイスと季節のフルーツパフェ 1600
Parfait of salty milk ice cream and seasonal fruits
- フランス産クーベルチュールのショコラパフェ 1400
Chocolate parfait of French couverture

Course Menu

淡路島 X 長野

一皿に2つのテロワール食材を盛り込んだコース料理

コース料理はテロワールの季節の食材でお作りしておりますので仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

淡路島産玉ねぎのブランマンジェと信州サーモン
AWAJI Onion blancmanger & Shinshu salmon

信州プレミアム和牛の低温調理と筍のカルパッチョ
Shinshu Premium Wagyu Beef cooked at low heat with Bamboo Shoot Carpaccio

鴨肉と焼きネギのクリームソース 信州蕎麦粉のタリオリーニ
Tagliolini made of Shinshu buckwheat flour with Cream sauce of duck and grilled green onion

淡路産 鱈のポワレ 浅利と木の芽のソース 山菜のベニエ
AWAJI Spanish mackerel poeler with short-neck clams & buds sauce,
edible wild plants Beignet (fritter)

淡路島 ゴールデンボアポークの炭火焼 水野農園人参のグラッセ
Charcoal-grilled AWAJI Golden Bore Pork served with special AWAJI carrots from Mizuno Farm

淡路産平岡農園レモンのクレームダンジュとヘーゼルナッツのサブレ
Cream D'Anjou made from AWAJI Hiraoka Farm lemons with Hazelnut Sable Cookies

7,000

Wine Tasting

料理に合わせた5種のワイン

Five kinds of glass wine

5,000

お料理は ¥10,000、¥13,000のコースもご用意しております
Other Course Menu (10,000 and 13,000) are also available