

NIPPON TERROIR

ニッポンのテロワール

SUMMER



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 夏〈7月-9月〉のテロワールは

北海道 × 神奈川県

近郊ならではの鮮度の良い魚や野菜が手に入る「神奈川」と
昼夜の寒暖差がある為に野菜が甘く美味しく育つ夏の「北海道」からは
広い牧草地でのびのびと過ごした健康的な豚や牛、鹿の魅力をお届けします。

[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 900
Pate de Champagne
- ハモンイベリコ ベジュータ パン・コン・トマト S.1880 / L.2600
Jamon Iberico bellota pan con tomate
- フレンチフライ トリュフ風味 900
French fries truffle flavor
- 北海道 北海道産ブラウンスイス牛のリコッタチーズとフルーツトマト -196度のバジルと 2000
Ricotta cheese made from HOKKAIDO Brown Swiss cow milk and fruit tomatoes with -196°C basil
- 北海道 北海道産甘エビのタルタルと山森農園野菜のコンソメジュレがけ 1200
Tartar of sweet shrimps from HOKKAIDO & Vegetables from Yamamori Farm with consomme gelee
- スモークチーズのハードトースト 900
Toast with smoked cheese

VEGETABLES

- 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 1680
Steam oven baked jumbo mushroom with duxelles butter
- 北海道 竹中ファームのポワロー葱の炭火焼き 半熟卵とトリュフのソース 1200
Charcoal-grilled leek (poireau) from Takenaka Farm with soft-boiled egg and truffle sauce

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 900
Organic vegetables leaf salad with hazelnut dressing

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 1850
"Drawing" specialty Palette Salad - Salad with 2 Terroir on one plate |
|---|

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
神奈川県	フォアグラとアナゴの瞬間燻製 青リンゴのピューレ Instantly smoked foie gras and conger with green apple puree	1850
神奈川県	神奈川県産太刀魚の炙りとグリル野菜のサラダ仕立て Flame-grilled cutlass fish from KANAGAWA & grilled vegetables in salad style	1480
--	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

神奈川県	神奈川県いとう農園ゴールドラッシュとフォアグラのかき揚げ ポルト醤油 Kakiage (mixed ingredient tempura) of Gold Rush (corn) from Ito Farm, Kanagawa and foie gras, Porto soy-sauce	1380
北海道	‘米艶‘卵とカリフォルニア産ブラータチーズのホワイトオムレツ 透明なトマトのソース White omelet made from "Kometsuya" white yolk egg and California burrata cheese with crystal tomato sauce	1680
神奈川県	神奈川県産白ナスとスカモルツァのオープン焼き 士幌黒牛の赤ワイン煮込みと Ovenbaked white eggplant and Scamorza cheese with "Shihorokuroushi" beef stewed in red wine	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

北海道	北海道産放牧どろ豚ロースのロティ 森浦農場のじゃがいもと共に Roasted Hokkaido "Dorobuta" pork loin with potatoes from Moriura farm	2800
北海道	北海道産夏鹿ロースと万願寺唐辛子のロティ 秦野のブルーベリーと赤ワインのソース Roasted HOKKAIDO summer venison loin and Manganji green pepper with Hadano blueberry & red wine sauce	3300
北海道 神奈川県	柔らかく蒸した鮑のムニエル 肝入り焦がしバターソース Softly steamed abalone meuniere, burned butter sauce	3800
北海道	北十勝短角牛サーロインの炭火焼 山川ワサビと純胡椒のコンディマン Charcoal-grilled "Kitatokachi Tankakugyu" sirloin with condiments of Yamakawa horse-radish and salted fresh pepper	6800
--	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
FROM TERROIR	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 fresh fish dish - Your request on recipe is welcomed.	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

- モッツァ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
- 北海道 北海道産いくら冷製フェデリーニ アボカドと大葉のジェノベーゼ 2000
Cold fedelini with salmon roe from HOKKAIDO, avocado and macrophyll genovese sauce
- 北海道 湘南しらすと北海道産ドゥイヤーのペペロンチーノスパゲッティ 1880
神奈川県 Peperoncino spaghetti with Shonan whitebait (shirasu) and HOKKAIDO 'Nduja (hot cream salami)
- 北海道 北海道産うにとグリーンアスパラガスのクリームソース ほうれん草を練り込んだスパゲッティ 3200
HOKKAIDO raw sea urchin and green asparagus cream sauce, Spaghetti kneaded with spinach

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

- 北海道 北海道産おいわけメロンとらいでんメロンのフルーツパフェ 1600
Parfait of HOKKAIDO "Oiwake Melon" and "Raiden Melon"
- 北海道 北海道産おいわけメロンのクラシカルショートケーキ 980
Classical shortcake using special HOKKAIDO "Oiwake Melon"
- 神奈川県 季節のフルーツタルト 神奈川県産ブルーベリーのタルト 900
Seasonal fruit tarts using special KANAGAWA blue berry
- 北海道 ソルティーなミルクアイスと北海道竹内養鶏場"米艶卵"のこだわり焼きプリン 800
Salty milk ice cream and Grilled pudding using special HOKKAIDO "Kometsuya" egg from Takeuchi Farm
- 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
- 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

HOKKAIDO X KANAGAWA

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。

北海道産甘エビのタルタルと山森農園野菜のコンソメジュレがけ

Tartar of sweet shrimps from Hokkaido & Vegetables from Yamamori Farm with consomme gelee

キャラメリゼしたフォアグラのテリーヌと燻製した穴子 青りんごのピューレとハーブのサラダ

Caramelized foie gras terrine and smoked conger, green apple puree and herb salad

北海道産士幌黒牛の赤ワイン煮と神奈川のナスを色々な表現で合わせた タリアテッレ

Hokkaido "Shihorokuroushi" beef stewed in red wine and Tagliatelle with Kanagawa eggplants

神奈川県産太刀魚の炭火焼き 万願寺唐辛子のピューレ 熟成バルサミコ

Charcoal-grilled cutlass fish from Kanagawa, Manganji green pepper puree, matured balsamico

北海道産放牧どろ豚ロースのロティ 根セロリと山川ワサビのソース

Roasted Hokkaido "Dorobuta" pork loin with celeriac and Yamakawa Farm horse-radish sauce

白とうもろこしと米艶卵のプリン ポップコーンのアイス

White corn and "Kometsuya" egg pudding, Popcorn ice cream

プティフル

Petit four

7,000

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

Wine Tasting

料理に合わせた5種のワイン

Five kinds of glass wine

5,000

2018 7月-9月
TERROIR

テロワールメニューを書き出しております。
産地よりお料理を選びたい方はこちらからご注文ください。

北海道
HOKKAIDO

北海道産甘エビのタルタルと山森農園野菜のコンソメジュレがけ Tartar of sweet shrimps from Hokkaido & Vegetables from Yamamori Farm with consomme gelee	1200
北海道産いくら冷製フェデリニ アボカドと大葉のジェノベーゼ Cold fedelini with salmon roe from Hokkaido, avocado and macrophyll genovese sauce	2000
北海道産ブラウンスイス牛のリコッタチーズとフルーツトマト -196度のバジルと Ricotta cheese made from Hokkaido Brown Swiss cow milk and fruit tomatoes with -196°C basil	2000
竹中ファームのポワロー葱の炭火焼き 半熟卵とトリュフのソース Charcoal-grilled leek (poireau) from Takenaka Farm with soft-boiled egg and truffle sauce	1200
‘米艶’卵とカリフォルニア産ブラータチーズのホワイトオムレツ 透明なトマトのソース White omelet made from "Kometsuya" white yolk egg and California burrata cheese with crystal tomato sauce	1680
北海道産生うにとグリーンアスパラガスのクリームソース ほうれん草を練り込んだスパゲッティ Hokkaido raw sea urchin and green asparagus cream sauce, Spaghetti kneaded with spinach	3200
北海道産放牧どろ豚ロースのロティ 森浦農場のじゃがいもと共に Roasted Hokkaido "Dorobuta" pork loin with potatoes from Moriura farm	2800
北海道産夏鹿ロースと万願寺唐辛子のロティ 秦野のブルーベリーと赤ワインのソース Roasted Hokkaido summer venison loin and Manganji green pepper with Hadano blueberry & red wine sauce	3300
柔らかく蒸した鮑のムニエル 肝入り焦がしバターソース [神奈川県産茄子使用] Softly steamed abalone meuniere, burned butter sauce	3800
北十勝短角牛サーロインの炭火焼 山川ワサビと純胡椒のコンディマン Charcoal-grilled Kitatokachi Tankakugyu sirloin with condiments of Yamakawa horse-radish and salted fresh pepper	6800

神奈川
KANAGAWA

神奈川県産太刀魚の炙りとグリル野菜のサラダ仕立て Flame-grilled cutlass fish from Kanagawa & grilled vegetables in salad style	1480
フォアグラとアナゴの瞬間燻製 青リンゴのピューレ Instantly smoked foie gras and conger with green apple puree	1850
神奈川県いとう農園ゴールドラッシュとフォアグラのかき揚げ ポルト醤油 Kakiage (mixed ingredient tempura) of Gold Rush (corn) from Ito Farm, Kanagawa and foie gras, Porto soy-sauce	1380
神奈川県産白ナスとスカモルツァのオープン焼き 土幌黒牛の赤ワイン煮込みと Ovenbaked white eggplant and Scamorza cheese with "Shihorokuroushi" beef stewed in red wine	1580
湘南しらすと北海道産ンドゥイヤのペペロンチーノスパゲッティ Peperoncino spaghetti with Shonan whitebait (shirasu) and Hokkaido 'Nduja (hot cream salami)	1880

仕入れ状況により料理の内容や、食材の産地が一部変更になる場合がございます。
価格は税別です別途サービス料5%頂戴しております

The listed price not includes consumption tax.
However, 5% service charges will be added to your bill.



FREE Wi-Fi



facebook



Instagram