

Special Course



お陰様でDRAWING HOUSE OF HIBIYAは開店から7周年を迎える事が出来ました。
感謝の気持ちを込めて、「テロワール(土壌)」からシェフが厳選した食材を使った
周年限定コースとしてご提供いたします

¥9,900

愛媛県産すっぽんと薬膳 宮城県三浦農園の芹のフラン
Ehime Prefecture Soft-shelled Turtle and Medicinal Cuisine, Miyagi Prefecture Miura Farm's celery flan.

高知県四万十ポークと宮城県蔵王チーズのクロスティーニ
Kochi Prefecture Shimanto Pork and Miyagi Prefecture Zao Cheese Crostini

広島県やまのまんなかだマイクロハーブと
長崎県エディブルフラワーを合わせた春野菜のサラダ仕立て
Hiroshima Prefecture Yamanomannaka Micro Herbs and
Nagasaki Prefecture Edible Flowers combined Spring Vegetable Salad

ニッポンの美味しいを味わう DRAWINGちらし寿司
Tasting the Deliciousness of Japan DRAWING Scattered Sushi

淡路牛の炭火焼き 春の山菜パレット仕立て
Awaji Beef Charcoal Grilled with Spring Wild Vegetable Palette

周年イベント限定 パティシエ特製今美味しい苺のバリエ
Anniversary Event Limited Pastry Chef's Special, Delicious Strawberry Variation

お茶菓子
Tea Confectionery

A la Carte

COLD DISH

	有機野菜のリーフサラダ Organic Vegetable Leaf Salad	1,200
	旬のフルーツとモッツアレラのカプレーゼ Caprese with Seasonal Fruits and Mozzarella	1,650
愛媛県	鱸の炙りカルパッチョとリエット ガルムソース Yellowtail Carpaccio and Rillettes, Garum Sauce	1,870
愛媛県	真蛸の低温調理と燻製カリフラワー 醗酵塩レモンパウダー Low-Temperature Cooked and Smoked Octopus from Ehime, Fermented Salt Lemon Powder	2,100
愛媛県	奥地ほうぼく豚テリーヌ 春野菜と柑橘のサラダ Ehime Okuchi Pork Terrine, Salad of Spring Vegetables and Citrus Fruits	2,100

HOT DISH

	フレンチフライ French Fries	800
	チーズ入りマッシュポテトアリゴ Mashed Potato Aligo with Cheese	1,000
	ハーブ香る四万十ポークのソーセージ Sausage of Shimanto Pork with Herbs	1,430
	淡路 新玉葱のポターージュ Potage of Awaji Fresh Onion	880

PASTA

	ズワイガニとからすみのアーリオオーリオ Snow Crab and Dried Mullet Roe Aglio Olio Fresh Pasta	2,400
	島根ポークベーコンと春野菜のクリーム Shimane Pork Bacon and Spring Vegetable Cream Sauce with Fresh Pasta	2,400
	淡路玉葱のナポリタン Neapolitan with Awaji Onion	2,400
愛媛県	真鯛のリゾット Sea Bream Risotto	2,300

MAIN

	本日鮮魚のポワレ 本日の仕立て Today's Fresh Poached Fish	2,900
	福島県産 伊達どりの炭火焼き 生胡椒のコンディモン Hukushima Charcoal-grilled Datedori Chicken from Fukushima with Fresh Pepper Condiment	2,900
愛媛県	厳選豚ロースト 柑橘とローズマリーのソース Ehime Roasted selected pork with citrus and rosemary sauce	3,600
愛媛県	はなが牛の炭火焼き 山菜香るリヨネーズソース Char-grilled Ehime Hanaga Beef, Lyonnaise Sauce with Fragrant Wild Mountain Vegetables	5,800

OTHER

	シャルキュトリー盛り合わせ Assorted Charcuterie	1,980
	チーズの盛り合わせ Assorted Cheese	1,980
	湯だねパン Water Roux Bread -Japanese super soft bread-	380
	フォカッチャ Focaccia	380
	蔵王クリーム(パン用) Zao Cream for Bread	200

*デザートメニューは別紙でご用意しております



日本テロワール
DINNER MENU

DRAWING

HOUSE OF HIBIYA

DRAWING HOUSE OF HIBIYAは「日本テロワール」再発掘をコンセプトに
日本の豊かなテロワールから四季折々厳選素材を選び
食材のパフォーマンスを最大限活かしたお料理に昇華させます。
食材の力強さを存分に感じられる限りなくシンプルかつ洗練されたフレンチをご用意。

Japanese
Terrain



3.4.5月は愛媛県にフォーカスします。

四国の北西部に位置し、北は瀬戸内海、西は宇和海に面しており、南は西日本最高峰の石鎚山を有する四国山地が連なり瀬戸内海、宇和海には大小200余りの島々があり、海、山両方の豊かな自然に恵まれています。柑橘をはじめ海産物など特産品は豊富で、特にいよかんは生産量全国1位を誇っています。

また日本史を彩るような歴史的建造物が数多く現存し『日本最古の温泉』として全国的にも有名な道後温泉や、『現存十二天守』に数えられる松山城と宇和島城など、歴史ファンならずとも楽しめる観光スポットとして人気を馳せています。

そんな歴史ある愛媛県の素晴らしい食材に感謝し、DRAWING HOUSE OF HIBIYAの料理を通し愛媛県の魅力をお伝えます。是非、ご堪能ください。



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。
税込価格にて表示しています。別途サービス料10%頂戴しております

The listed price includes consumption tax.
However, 10% service charges will be added to your bill.

7th Anniversary



DRAWING
HOUSE OF HIBIYA