

美味日本!!

**NIPPON**  
**TERROIR**  
ニッポンのテロワール

2020年 春〈3月-5月〉のテロワールは

# 栃木 × 長崎

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

春夏秋冬、日本にしかない四季を通し、季節ごとに2つの土地に焦点をあて、新鮮、安全な旬、はしりのお料理を東京の真ん中、日比谷でご堪能いただけます。

「テロワール」作物が生育するための環境、土壌や気候



今こそ日本全国、本当に美味しい  
食材の再発見にチャレンジ!  
“ニッポンのテロワール”を体感してください。

## 栃木 TOCHIGI



穏やかな気候に恵まれ、水資源豊かな大地で農業、酪農が盛んな栃木。大地からは白美人ネギや那須の春香ウド、黄金にらなどを使用し、那須高原からは牛乳や山羊乳を使ったチーズを。中でも今回特にオススメするのは淡水魚のプレミアムオリーブヤシオマス。是非ご賞味ください。

## 長崎 NAGASAKI



海岸線を繋ぐと北海道よりも長距離となる長崎。言わずもがなその海産資源は魅力的です。ミネラル豊富な塩をはじめ隠れキリシタンが作っていたと言われる“ゆうこう”など柑橘も今回は多くの料理に使用しています。ミネラル豊富な大地から育つ大島トマトは甘さが際立ち特にオススメしたい食材です。

# Course Menu

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。

テロワール食材を盛り込んだコース料理  
¥7,000

ホタルイカと那須の春香ウドのマリネ  
Marinated Firefly Squid and Nasu Haruka Udo

炙り鱈とザボン アスパラガスのサラダ仕立て  
Broiled Spanish mackerel and Pomelo, Asparagus Salad

栃木産白美人ネギと浅利 カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティー  
Tochigi Shirobijin Negi and Asari Clam, Karasumi Spaghetti Aglio e olio

五島列島産的鯛のポワレ 湯葉とホワイトアスパラ  
Poêlé of Goto Islands Bream with Yuba and White Asparagus

那須豚肩ロース肉の炭火焼き 温泉なすと熟成トウガラシ  
Charcoal-grilled Nasu Pork Butt with Hot Spring Eggplant and Ripened Chili Pepper

長崎産”恋みのり”と菜花のプリン  
Nagasaki "Koiminori Strawberry" and Rapeseed Pudding

プチーフール  
Petit four

## pairing

お料理に合わせたお飲物をご提案致します。

お料理に合わせた5種のワイン Five kinds of glass wine	5,000
ノンアルコールペアリング 5種 Five kinds of non alcohol drinks	2,500

シェフズテーブルにてお召し上がり頂く¥13,000コースもございます。こちらは4名様以上の事前ご予約のみのご案内となります。

# Course Menu

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。

## テロワール食材を盛り込んだコース料理 ¥10,000

ホタルイカと生カラスミ 那須の春香ウドのマリネ  
Marinated Firefly Squid and Fresh Karasumi, Nasu Haruka Udo

栃木産トロ湯葉と緑豆 生ウニと帆立貝のコンビネーション  
Tochigi Yuba and Mung Beans, Combination of Fresh Sea Urchin and Scallops

フランス産フォアグラと原木椎茸のポワレ ニッコリ梨とハーブサラダ  
Poêlé of France Foie Gras and Tochigi Pulpwood Shiitake, Asian Pear, and Herb Salad

とちおとめと栃木和牛モルタデッラのクリームリゾット  
Strawberry and Tochigi Wagyu Mortadella Sausage Cream Risotto

五島列島産的鯛のムニエルとグリーンアスパラ ソース・ショロン  
Goto Islands Bream Meuniere and Asparagus, Sauce Choron

黒毛和種”栃木和牛”の炭火焼き 静岡産わさびと五島列島産海塩 ソース・ヴァンルーージュ  
Charcoal-grilled Japanese Black "Tochigi Wagyu" Shizuoka Wasabi and Goto Islands Sea Salt, Red Wine Sauce

アヴァン・デセール 長崎産ゆうこうのソルベと柑橘 サフラン風味  
Nagasaki Yukou Sorbet and Citrus, Saffron Flavor

グラン・デセール 長崎産”恋みのり”と菜花のプリン  
Nagasaki "Koiminori Strawberry" and Rapeseed Pudding

プティフール  
Petit four

## pairing

お料理に合わせたお飲物をご提案致します。

お料理に合わせた6種のワイン Five kinds of glass wine	6,500
ノンアルコールペアリング 6種 Five kinds of non alcohol drinks	3,500

シェフズテーブルにてお召上がり頂く¥13,000コースもございます。こちらは4名様以上の事前ご予約のみのご案内となります。

## 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<br>"Drawing" Specialty Palette Salad - Salad with 2 Terroir on One Plate |
|---|

## COLD DISHES

- パテドカンパーニュ 900  
Pate de Campagne
- パルマプロシュート "レガート" 1880  
Prosciutto Parma "Legato"
- 本日鮮魚のカルパッチョ ワサビヴィネグレットソース 1800  
Today's Fresh Fish Carpaccio with Wasabi Vinaigrette Sauce
- カリフォルニア産ブラータチーズとフルーツマトのコンフィー 生ハムのアイスパウダー 2100  
California Brata Cheese and Fruit Tomato Confit with Prosciutto Ice Powder
- 栃木 富山 ホタルイカと那須の春香ウドのマリネ 1800  
Marinated Firefly Squid and Nasu Haruka Udo
- 栃木 筍の瞬間燻製 栃木和牛のブレザオラと那須ブラウンチーズ 2200  
Instantly Smoked Bamboo Shoots, Tochigi Wagyu Bresaola and Nasu Brown Cheese
- 長崎 香川 炙り鯖と長崎ザボン グリーンアスパラのサラダ仕立て 2200  
Broiled Spanish Mackerel and Nagasaki Pomelo, Asparagus Salad

## CLASSIC DISHES DRAWING STYLE

- フレンチフライ トリュフ風味 900  
French Fries Truffle Flavor
- スモークチーズのハードトースト 900  
Toast with Smoked Cheese
- 軽くスモークしたフライドチキン 自家製柚子胡椒と 1100  
Lightly Smoked Fried Chicken with Homemade Yuzu Pepper

## WARM DISHES

--	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
--	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
長崎 栃木	長崎産剣先イカと白美人ねぎのソテー 生からすみのソース Nagasaki Swordtip Squid and White Beauty Onion Saute, Fresh Karasumi Sauce	1800
香川	ブラータチーズのオムレツ 小豆島の新漬けオリーブとトマトソース Burrata Cheese Omelet with Shodo Island Olive and Tomato Sauce	1900
栃木	フランス産フォアグラのポワレと栃木産原木椎茸 ニッコリ梨とハーブサラダ Poêlé of France Foie Gras and Tochigi Pulpwood Shiitake, Asian Pear, and Herb Salad	2350

## MAINS

長崎 栃木	対馬地どりの稲藁焼き 温泉茄子のピューレ添え Rice Straw Cooked Tsushima Chicken Accompanied with Hot Spring Eggplant Puree	2900
--	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, Puree of Potatoes with Cheese	3800
長崎 栃木	長崎産”諫美豚”ロースの炭火焼き 栃木産黄ニラと赤ワインソース Roasted Nagasaki "Kanbiton" Pork with Tochigi Yellow Chives, Red Wine Sauce	3900
栃木	オーストラリア産子羊ロースのロースト 白美人ネギとウドのソース Australian Lamb Loin Roast, Shirobijin Negi and Udo Sauce	4200
長崎 栃木 静岡	黒毛和種”とちぎ和牛”の炭火焼き 五島列島の海水塩とソース・ヴァンルーージュ Charcoal-grilled Japanese Black "Tochigi Wagyu" Goto Islands Sea Salt and Red Wine Sauce	6800
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.	3500～

## 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 & RISSOTO

- 赤エビの濃厚なマカロニグラタン 1650  
Rich Red Rice Prawn Macaroni au Gratin
- 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
- 栃木 とちおとめと栃木和牛モルタデッラのクリームリゾット 2000  
Strawberry and Tochigi Wagyu Mortadella Sausage Cream Risotto
- 山菜と春野菜 カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティー 2100  
Wild Vegetables and Spring Vegetables, Karasumi Spaghetti Aglio e olio
- 栃木 栃木産霧降高原牛と長崎産大島トマトのスパゲッティーニ 2300  
長崎 Tochigi Kirifuri Plateau Beef and Oshima Island Tomato Spaghetini

\*お取り分けした場合は一律300円頂きます。

## SIDE MENU

### FROMAGE

- ピエールロベール 1200  
Pierre Robert
- コンテ24ヶ月 900  
Comte 24M
- ゴルゴンゾーラヴェルデ 850  
Gorgonzola Verde
- エポワス ブルゴーニュ 900  
Epoisses Bourgogne

### BREAD

- パンドカンパーニュ 400  
Pande Campagne
- ミルクパン 500  
Milk Bread

デザートメニューは別紙をご用意しております。