Course Menu

テロワール食材を盛り込んだコース料理

¥8,800

本日のアミューズ
Today's Amuse

岐阜県産 御嶽えごまのヴァバロア 帆立のマリネ
Gifu Ontake Sesame Vavarois, Marinated Scallops

岐阜県産 飛騨牛のガトー仕立て じゃがいものエスプーマ
Gifu Hida Beef Gateau Potato Espuma

岐阜県産 鮎のコンフィ 郡上鮎のエクレア 夏野菜のエッセンス
Gifu Sweetfish Confit, Gujo Sweetfish Eclair, and the Essence of Summer Vegetables

岐阜県産 ボーノポークの炭火焼き ゴルゴゾーラとバルサミコ ブルーベリーのソース
Gifu Charbroiled Buono Pork Gorgozola and Balsamic Blueberry Sauce

Avant Desserre 岐阜県産 ヨーグルト 干し柿
Gifu Yogurt, Dried Persimmon

Grand Deserre 岐阜県産 今美味しいフルーツ 岐阜牛乳 紫蘇
Gifu Delicious Fruits Now, Gifu Milk, Shiso

パン・紅茶付き

¥11,000

アミューズ
tToday's Amuse

岐阜県産 御嶽えごまのヴァバロア 帆立のマリネ
Gifu Ontake Sesame Vavarois, Marinated Scallops

岐阜県産 大黒屋農園グリーンアスパラのクルスティアン 唐墨 オランデーズ
Gifu Daikokuya Farm Green Asparagus Crustian, Tarasumi Hollandaise

岐阜県産 鮎のコンフィ 郡上鮎のエクレア 夏野菜のエッセンス
Gifu Sweetfish Confit, Gujo Sweetfish Eclair, and the Essence of Summer Vegetables

岐阜県産 飛騨牛朴葉香炭火焼き 飛騨山椒の赤ワインソース
Gifu Hida Beef Grilled with Magnolia Leaf Fragrance Charcoal, Hida Sansho Pepper in Red Wine Sauce

岐阜県産 〆 飛騨牛ハヤシライス
Gifu Final Dish Hida Beef Hayashi Rice

Avant Desserre 岐阜県産 ヨーグルト 干し柿
Gifu Yogurt, Dried Persimmon

Grand Deserre 岐阜県産 今美味しいフルーツ 岐阜牛乳 紫蘇
Gifu Delicious Fruits Now, Gifu Milk, Shiso

お茶菓子
Mignardises

パン・紅茶付き

＊コースメニューに追加して頂けます
フロマージュ2種　2 Kinds of Fromage　＋¥550

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	1,870
	本日鮮魚のカルパッチョ Today's Fresh Fish Carpaccio	1,870
岐阜県	飛騨牛のガトー仕立て じゃがいものエスプーマ Hida Beef Gateau with Potato Espuma	2,100
	厳選とうもろこしの冷製ポタージュ Cold Potage made with Carefully Selected Corn	880

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
岐阜県	産地直送野菜のフリットミスト Fritto misto made with Freshly-sourced Vegetables	1,760

PASTA & RISOTTO

	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
	島根ベーコンと夏野菜のトマトソース Shimane Bacon and Summer Vegetables in Tomato Sauce	2,400
岐阜県	飛騨牛と大黒屋農園グリーンアスパラのリゾット Hida Beef and Daikokuya Farm Green Asparagus Risotto	2,700
岐阜県	飛騨牛と飛騨ジャンボなめこのラグー生パスタ Hida Beef and Hida Jumbo Nameko Mushroom Ragout Pasta	2,700

MAIN

	本日鮮魚のポワレ 本日の仕立てで 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
岐阜県	ボーノポークのロースト あじめ胡椒のディアブルソース Roasted Buono Pork with Ajime Diable Sauce	3,600
岐阜県	飛騨牛の炭火焼き 飛騨山椒の赤ワインソース Charbroiled Hida Beef with Hida Sansho Pepper Red Wine Sauce	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

岐阜
GIFU

6.7.8月は岐阜県にフォーカスします。
岐阜県は美しい自然、伝統文化、歴史的な街並みが魅力です。
戦国武将で有名な織田信長が活躍した地でもあり、
関の刃物は700年以上の歴史を持つ刃物の産地として有名です。
観光地としても人気で下呂温泉は日本三名泉の一つ。美肌の湯として有名です。
食文化として飛騨牛は高品質な和牛として知られ、他にも五平餅や朴葉味噌などといった食文化があります。
多彩な魅力にあふれ観光や移住先としても注目されています。
愛情深く自然や文化を大切にする生産者の方々に感謝を込めドローイングを通して岐阜県の魅力をお届けします。

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でご用意。

FREE Wi-Fi　facebook　Instagram

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もございます。
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.

日本テロワール

DINNER MENU

Japanese Terroir

DRAWING
HOUSE OF HIBIYA