

# NIPPON TERROIR

ニッポンのテロワール

AUTUMN

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 秋 (10月-11月) のテロワールは

YAMAGATA 山形 × 糸島 ITOSHIMA

[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 ベジヨータ パン・コン・トマト 1880  
Jamon Iberico bellota pan con tomate
- フレンチフライ トリュフ風味 900  
French fries truffle flavor
- 山形 グリルした山形地鶏と糸島TAKチーズ“コハク”のタルタル 1880  
糸島 Grilled, freerange YAMAGATA chicken with ITOSHIMA's TAK Cheese's "Kohaku" tartar
- 糸島 燻製ローストした糸島産鹿ロースのカルパッチョ仕立て 久保田農園のマイクロハーブと 1880  
ITOSHIMA smoked roast venison carpaccio. With Kubota Farms microherbs
- 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
- 糸島 純菜プラザのトマト“ピッコラカナリア”とカリフォルニア産ブラータチーズのカプレーゼ 2000  
Junsai Plaza's 'piccola canaria' tomato and California burrata cheese caprese salad

## 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 |
|---|

## 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
糸島	低温調理した糸島産天然真鯛の炙り すだちとミツル醤油もろみのビネグレット ITOSHIMA red seabream broiled over a low heat. Citrus and mitsuru soy sauce vinaigrette	1600
山形	フォアグラとアナゴの瞬間燻製 山形県産洋梨のピューレ Foie gras and smoked eel. YAMAGATA pear puree	1850
--	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
糸島	糸島産椎茸のスチームとスモークした秋刀魚の炭火焼き ITOSHIMA shiitake mushrooms with steamed and smoked pike, cooked over charcoal	1850
糸島	松茸を包み込んだ糸島産天然真鯛のカダイフフリット 柚子の香る温かいコンソメジュレ Matsutake mushrooms and ITOSHIMA red seabream deep fried kadaif. Citrus scented, warm jellied consomme	1880

## DISHES FROM LAND

山形	炭火で焼いた山形県産雪降り和牛モモ肉の含め煮 黄唐辛子の柚子胡椒とキノコのエッセンス Stewed charcoal grill YAMAGATA yukifuri beef with ellow chilli pepper yuzukosho and mushroom extract	2200
糸島	“つまんでご卵”とカリフォルニア産ブラータチーズのオムレツ 透明なトマトのソース Omelet made from ITOSHIMA "Tsumandegoran" egg and California burrata cheese with crystal tomato sauce	1680
--	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

山形 糸島	糸島産三元豚“伊都の宝”のロティ 山形県産黄金桃とスパイシーマスタード ITOSHIMA sangenton "Itonotakara" pork roti with YAMAGATA golden peach and spicy mustard sauce	2600
糸島	糸島産天然真鯛のムニエル 焦がしバターとポルト醤油のソース ITOSHIMA red seabream meuniere, burned butter and port soy sauce	2780
山形	山形地鶏のロティ フランス産キノコのフリカッセと焦がしにんにく YAMAGATA freerange chicken roti and French mushroom fricassee with scorched garlic	3600
糸島	糸島産猪ロースのロティ 山椒を使ったソースポワブラード ITOSHIMA roasted wild boar roti. Sauce poivrade made from japanese pepper "sansho"	4500
山形	山形産雪降り和牛イチボの炭火焼き トリュフのソース 本山葵添え Charcoal cooked YAMAGATA yukifuri wagyu beef aitchbone. Truffle sauce. Served with wasabi	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
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 & RISSOTO

- 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
- 糸島 糸島産天然真鯛と椎茸とその日の魚介のスパゲッティ “マーレ・エ・モンティ” 1980  
ITOSHIMA fresh red seabream and shiitake mushroom spaghetti mare e monti
- 猪の赤ワイン煮込みと栗のタリアテッレ トリュフ入りチーズ“クルティン”を振りかけて 2480  
Wild boar stew with red wine, and a chestnut tagliatelle. Sprinkled with a truffle and cheese crutin
- 糸島 フランス産キノコのクリームリゾット 糸島TAKチーズ“ヒサゴ”の焼チーズをのせて 2600  
French mushroom and cream risotto. Topped with ITOSHIMA's TAK Cheese's 'Hisago' cheese

## SIDE MENUS

### 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

---

## DESSERTS

- 愛媛 和栗クリームとイタリア産マロングラッセのモンブラン 950  
Mont Blanc with Japanese chestnut cream and marron glacé from Italy
- 淡路 淡路島産いちじくのタルト 980  
Awaji Island fig tart
- 山形 山形県産リンゴのタルトタタン 900  
Tartartan of YAMAGATA Apple
- 糸島 糸島産“つまんでご卵”のこだわり焼きプリン ソルティーなミルクアイス添え 800  
Salty milk ice cream and Grilled pudding using ITOSHIMA "Tsumandegoran" egg
- 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

## YAMAGATA × ITOSHIMA

---

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。

糸島産牛蒡のポタージュと燻製した帆立貝ポワレ  
ITOSHIMA burdock potage and smoked scallop poêlé

グリルした山形地鶏と糸島TAKチーズ“コハク”のタルタル  
Grilled freerange YAMAGATA chicken with ITOSHIMA's TAK Cheese's "Kohaku" tartar

猪の赤ワイン煮込みと栗のタリアテッレトリュフ入りチーズ“クルティン”を振りかけて  
Wild boar stew with red wine, and a chestnut tagliatelle. Sprinkled with a truffle and cheese crutin

糸島産天然真鯛とフランス産キノコのポワレ 焦がしバターとポルト醤油のソース  
ITOSHIMA red seabream and French mushroom poêlé, burned butter and port soy sauce

糸島産三元豚“伊都の宝”のロティ 山形県産黄金桃とスパイシーマスタードのソース  
ITOSHIMA sangenton "Itonotakara" pork roti with YAMAGATA golden peach and spicy mustard sauce

山形県産リンゴのカプチーノ仕立て  
YAMAGATA apple cappuccino tailoring

プチーフール  
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 10月-11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。

### 山形

#### YAMAGATA

グリルした山形地鶏と糸島TAKチーズ“コハク”のタルタル Grilled, freerange YAMAGATA chicken with ITOSHIMA's TAK Cheese's "Kohaku" tartar	1880
フォアグラとアナゴの瞬間燻製 山形県産ラフランスのピューレ Foie gras and smoked eel. YAMAGATA LaFrance pear puree	1850
炭火で焼いた山形県産雪降り和牛モモ肉の含め煮 黄唐辛子の柚子胡椒とキノコのエッセンス Stewed charcoal grill YAMAGATA yukifuri beef with ellow chilli pepper yuzukosho and mushroom extract	2200
山形地鶏のロティ フランス産キノコのフリカッセと焦がしんにんにく YAMAGATA freerange chicken roti and French mushroom fricassee with scorched garlic	3600
山形産雪降り和牛イチボの炭火焼き トリュフのソース 本山葵添え Charcoal cooked YAMAGATA yukifuri wagyu beef aitchbone. Truffle sauce. Served with wasabi	5800

### 糸島

#### ITOSHIMA

低温調理した糸島産天然真鯛の炙り すだちとミツル醤油もろみのビネグレット ITOSHIMA red seabream broiled over a low heat. Citrus and mitsuru soy sauce vinaigrette	1600
純菜 プラーザのトマト“ピッコラカナリア”とカリフォルニア産ブラータチーズのカプレーゼ Junsai Plaza's 'piccola canaria' tomato and California burrata cheese caprese salad	2000
燻製ローストした糸島産鹿ロースのカルパッチョ仕立て 久保田農園のマイクロハーブと ITOSHIMA smoked roast venison carpaccio. With Kubota Farms microherbs	1880
糸島産椎茸のスチームとスモークした秋刀魚の炭火焼き ITOSHIMA shiitake mushrooms with steamed and smoked pike, cooked over charcoal	1850
松茸を包み込んだ糸島産天然真鯛のカダイフフリット 柚子の香る温かいコンソメジュレ Matsutake mushrooms and ITOSHIMA red seabream deep fried kadaif. Citrus scented, warm jellied consomme	1880
“つまんでご卵”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 ITOSHIMA "Tsumandegoran" egg and California burrata cheese with crystal tomato sauce	1680
糸島産三元豚“伊都の宝”のロティ 山形県産黄金桃とスパイシーマスタード ITOSHIMA sangenton "Itonotakara" pork roti with YAMAGATA golden peach and spicy mustard sauce	2600
糸島産天然真鯛のムニエル 焦がしバターとポルト醤油のソース ITOSHIMA red seabream meuniere, burned butter and port soy sauce	2780
糸島産猪ロースのロティ 山椒を使ったソースポワブラード ITOSHIMA roasted wild boar roti. Sauce poivrade made from japanese pepper "sansho"	4500
糸島産天然真鯛と椎茸とその日の魚介のスパゲッティ “マーレ・エ・モンティ” ITOSHIMA fresh red seabream and shiitake mushroom spaghetti mare e monti	1980
フランス産キノコのクリームリゾット 糸島TAKチーズ“ヒサゴ”の焼チーズをのせて French mushroom and cream risotto. Topped with ITOSHIMA's TAK Cheese's 'Hisago' cheese	2600

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