

NIPPON
TERROIR
ニッポンのテロワール

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-19年 冬〈12月-2月〉のテロワールは

WINTER



KAGOSHIMA × NIIGATA
鹿児島島 × 新潟

[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 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
- 鹿児島 鹿児島産ハチミツ芋とスモークナッツのマリネ 880
Marinated smoked nuts and Kagoshima honey potatoes
- 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
- 鹿児島 ハチミツ芋の焼きニョッキ 焦がしバターとロックフォールのソース 1280
Baked gnocchi with honey potatoes, burnt butter and roquefort sauce
- 糸島 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 2000
Caprese with Piccolocanaria tomatoes from Junsai Plaza and buratta cheese from California
- 鹿児島 鹿児島産“金山ネギ”の炭火焼き 燻製した鴨ロースと 1480
Charcoal grilled kinzan leek from Kagoshima, smoked duck breast

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
新潟	薫焼きした天然ブリのタタキと菜の花のプレッセ ジンジャーバルサミコソース Seared wild yellowtail and canola flower presse ginger balsamico sauce	1380
新潟	フォアグラと穴子の瞬間燻製 新潟産ルレクチュエのピューレ Instant smoked foie gras and conger eel, pureed Niigata le lectier pear	1880
--	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
新潟	佐渡島産焼ズワイガニとカリフラワーのムース オマール海老のジュレ Cauliflower and Sado Island snow crab mousse, lobster gelée	1400
鹿児島	真鱈白子のムニエルと鹿児島産菊芋のソテー トリュフソース Cod milt meunière and sauteed Kagoshima sunroot truffle sauce	2600

DISHES FROM LAND

鹿児島	ローストしたさつま福永牛のカルパッチョ マイクロハーブと山わさび ポルト醤油 Roasted Satsuma Fukunaga Beef carpaccio, soy sauce with wasabi and microherbs	1880
新潟	蒲田養鶏場“養生卵”とブラータチーズのオムレット かんずりでマリネしたピリ辛なフレッシュトマトと Omelette with Kamata Farm eggs and buratta cheese, spicy fresh tomatoes marinated in kanzuri chilli 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

新潟	新潟県産“煌麦豚”の炭火焼き ガストリックソース Charcoal grilled Niigata Kiramugiton pork gastrique sauce	2600
新潟	佐渡のズワイガニと百合根のパイ包み焼き 濃厚なビスクソース Sado Island snow crab and lily bulb in baked pie wrap, rich bisque sauce	2800
--	ニュージーランド産子羊背肉の薫焼き スパイシーな赤ピーマンと生姜のソース Seared New Zealand lamb, spicy red capsicum and ginger sauce	3800
鹿児島	鹿児島産さつま若シャモのcockオーヴァン バターライス添え Coq au vin with Satsuma chicken, butter rice	3600
鹿児島 新潟	黒毛和牛“さつま福永牛”ウチモモの炭火焼き 新潟伝統の生かんずりとミロワール Charcoal grilled Japanese black Satsuma Fukunaga beef, Traditional Niigata kanzuri chilli sauce and miroir cookies	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
- 鹿児島 鹿児島直送ハマグリとアオサ海苔のアーリオオーリオ スパゲッティ 2200
Kagoshima direct delivery clam and sea lettuce spaghetti aglio e olio
- 京都 京都産鴨とポルチーニ茸のラグーソース メッツェリガトーニ 2200
Kyoto duck and porcini ragu sauce, mezze rigatoni
- 鹿児島 自家製黒豚パンチェッタと鹿児島産空豆のレモンリゾット 1580
Homemade kurobuta pork pancetta and Kagoshima fava bean lemon risotto

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
- 愛媛 愛媛県産“紅まどんな”のシブースト 900
Chiboust of "Beni Madonna" orange from Ehime
- 熊本 蒲田養鶏場“養生卵”のこだわり焼プリン ソルティーなミルクアイス添え 800
Baked pudding made with Kamata Farm eggs and salted milk ice cream
- 新潟 熊本県産赤いちごと白いちご“淡雪”のフルーツパフェ 1600
Snowy parfait with red and white strawberries from Kumamoto
- 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

KAGOSHIMA × NIIGATA 鹿児島 × 新潟

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。

佐渡島産焼ズワイガニとカリフラワーのムース オマール海老のジュレ
Cauliflower and Sado Island snow crab mousse, lobster gelée

薫焼きした天然ブリのタタキ と菜の花のプレッセ ジンジャーバルサミコソース
Seared wild yellowtail and canola flower presse ginger balsamico sauce

京都産鴨とポルチーニ茸のラグーソース 生リガトーニ
Kyoto duck and porcini ragu sauce, mezze rigatoni

糸島産天然平目のスチーム 濃厚なビスクソース
Steamed Itoshima natural flounder, rich bisque sauce

さつま若シャモの炭火焼き 凝縮した鶏のジュと生かんずりのソース
Charcoal Grilled Satsuma chicken, Condensed Chicken Jus and kanzuri chilli sauce

赤イチゴと白イチゴのフラッフィー 杏仁のアイス
Red and white strawberries Fraffie with Annin ice cream

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

pairing

お料理に合わせた
お飲物をご提案致します。

料理に合わせた5種のワイン 5,000
Five kinds of glass wine

ノンアルコールペアリング 5種 2,500
Five kinds of non alcohol drinks