

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

DÉGUSTATION

¥7,700

本日のアミューズ

Today's Amuse

兵庫県 鱈のマリネ ブロッコリーのピュールプ オードトマトのジュレ

Marinated Hyogo Spanish Mackerel with Broccoli Purpu eau de Tomato Jelly

福岡県 糸島のグリーンアスパラガス 濃厚な卵のクリーム

Itoshima, Fukuoka Green Asparagus Rich Egg Cream

兵庫県 活締め明石鯛のポワレ ナージュドレギューム

Hyogo Ikejime Akashi Snapper Poire Nage de Regume

メインはA、Bからお選びください

MAIN A: 兵庫県 ゴールデンボアポーク バジルのクルート 壬生菜のクーリ

A / Hyogo Golden Boa Pork Basil Clute Mibuna Coulis

MAIN B: 長野県 信州プレミアム牛の炭火焼き 安曇野わさび (+2200)

B / Charcoal Grilled Nagano Shinshu Premium Beef with Azumino Wasabi

兵庫県 淡路真ダコの焼きおにぎり タコのブイヨンとセリの香り

Hyogo Awaji Octopus Grilled Rice Ball Octopus Bouillon and Japanese Parsley Scent

アヴァン・デセール

兵庫県 播磨海苔と山形県産 井上農園のつや姫を使ったリオレ

Riz au Lait of Hyogo Harima seaweed and Yamagata Inoue farm Tsuyahime Rice

グラン・デセール

兵庫県 淡路島の白イチゴとクレームダンジュ

Hyogo Awaji White Strawberries and Creme d'ange

and

プチフール・コーヒー or 紅茶・パン

Petit fours・coffee or tea・bread

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 6,000

5 kinds of glass wine

ノンアルコールペアリング 5種 4,000

5 kinds of non alcohol drinks

SALAD

有機野菜とクルミのリーフサラダ

Leaf Salad of Organic Vegetables and Walnuts

1300

旬野菜で彩るDRAWINGサラダ

Drawing Salad

1700

COLD DISHES

兵庫

福岡

兵庫県 明石蛸と糸島王丸農園の竹の子 フキノトウの香り

Hyogo Akashi Octopus and Itoshima Omaru Farm Bamboo Shoots

Scent of Japanese Butterbur

1850

兵庫

兵庫県 鱈のマリネ ブロッコリーのピュールプ オードトマトのジュレ

Marinated Hyogo Spanish Mackerel with Broccoli Puree

1980

本日のシャルキュトリー 4種盛り合わせ [本日の内容はスタッフまで]

Assortment of 4 types of today's charcuterie *please ask staff

2400

白神の生ハム、穴熊ベーコン、レバームース、リエット、ブレザオーラなど

WARM DISHES

福岡

福岡県 糸島アスパラガス 濃密卵とチーズのカルボナーラ仕立て

Fukuoka Itoshima Asparagus Dense Egg and Cheese Carbonara Tailoring

1870

兵庫

兵庫県 穴子と山菜のフリット ベアルネーズのエスプーマ

Hyogo Conger Eel and Edible wild Plants Frit Bearnaise Espuma

2300

MAINS

兵庫

兵庫県 ゴールデンボアポーク バジルのクルート 壬生菜のクーリ

Hyogo Golden Boa Pork Basil Clute Mibuna Coulis

4000

長野

長野県 セージ香る黄金しゃものパイ包み ソースヴァンルージュ

Nagano Sage Scented Golden Shamono Pie Wrap Sauce Van Rouge

4500

長野

長野県 信州プレミアム牛の炭火焼き 安曇野わさび

Charcoal Grilled Nagano Shinshu Premium Beef with Azumino Wasabi

150g / 5800

300g / 9800

本日の鮮魚を使用した本日の一皿

Today's Fresh Fish Dish

3800 ~

PASTA

鳥取

鳥取県 紅ズワイガニと菜の花のスパゲッティ

Spaghetti with Tottori Red Snow Crab and Rape Blossoms

2450

ブラータチーズとバジルのトマトソーススパゲッティ

Bratta Cheese and Basil Tomato Sauce Spaghetti

1980

※お取り分けも承ります。別途300円頂戴致します。

美味日本!!

2021年 春 (4月-6月) のテロワールは

兵庫 × 長野 × 福岡



テーマであるテロワール以外の食材も産地にこだわり選んでいます。
四季折々の美味しさをDRAWINGスタイルでお召し上がり頂けるよう
コース料理をお勧めしています。
おいしい日本を再発見してください。

兵庫 HYOGO



日本海と瀬戸内海に挟まれた兵庫県は食材の宝庫と言われ、海、山、里の食材が四季を通して豊富に揃う。春のテロワールでは明石蛸や鱈、穴子といった海の物から、ゴールデンポアポークや淡路の玉ねぎも使用しています。

長野 NAGANO



今回、2度目の登場長野県の食材はお肉に着目し長野県で開発された黄金しゃもや信州プレミアム牛を使用。安曇野のわさびも香り豊かでプレミアム牛との相性も抜群です。

福岡 FUKUOKA



野菜や果物など豊富な食材の揃う福岡で今回は、糸島のアスパラガスを使用してコースやグランドメニューの温菜として提供いたします。

SIDE MENU

ピクルス Pickles	800
山形県産 山形豚のリエットと白レバームースの盛り合わせ Assorted Yamagata Pork Rillettes and White Liver Mousse	1600
パテドカンパーニュ Patted Campagne	1200
フレンチフライトリュフ風味 French Fries Truffle Flavor	880
国井鶏のフライドチキン Fried Chicken of Kunii Chicken	1200
チーズ盛り合わせ Cheese platter	1800

BREAD

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

デザートメニューは別紙をご用意しております



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.

Japanese Terroir DINNER MENU

兵庫 × 長野 × 福岡