

# スペシャリテ

## 『燻製半熟たまご』

1ヶ 600円

鶏の一生でわずか2ヶ月間しかとれない  
愛知の希少なブランド卵「たまゆら琥珀」  
独自にブレンドした燻製チップで香り付けし  
シンプルながらも濃厚で味わい深い一品に仕上げております



トップに添えるブラックキャビア『オセトラ』は味に  
雑味が無く塩分が2.5～3.5%と通常のキャビアより低く  
キャビア本来の味と燻製半熟たまごのマリアージュが  
存分に堪能できます



## assortéd 燻製盛合せ

盛合せに燻製半熟卵は入りません

3 種盛 2200 円

6 種盛 3300 円

9 種盛 4400 円

※基本お任せ 2 名盛になります 3 名盛など対応可能です

苦手な食材や、アレルギーなどある場合はお申し付けください



写真はイメージです

## appétizer

- ・ おつまみアソート 1320 円

生ハム・サラミ・チーズなどの盛合せ



- ・ チーズ 4 種盛合せ 1100 円
- ・ ブリーチーズとトマトのカプレーゼ 770 円
- ・ 白カビ熟成乾燥ソーセージ 940 円
- ・ 生ハム ハモンセラノー 1045 円
- ・ アンチョビポテトフライ 660 円
- ・ 干し柿のバターサンド 燻製塩仕立て 850 円

## smokéd food 燻製食材を使用した料理

- ・ 1 ポンドベーコングリル 2350 円  
約 420 g の塊をそのままカリッとグリルします
- ・ 1/2 ポンドベーコングリル 1500 円
- ・ 焼きトマト 780 円  
トマトをベーコンで包みオーブンで焼き上げます
- ・ ジャガイモのガレット 638 円  
ジャガイモ ベーコンを千切りにしてチーズと一緒に焼き上げます
- ・ 燻製オムレツ 650 円  
燻製ポテサラなど燻製食材を混ぜ込んでふわふわに焼き上げます
- ・ 燻製ナッツ 650 円  
7 種類のナッツなどをそれぞれ丁寧に燻製し  
オリジナルの調味料でミックスしてあります
- ・ 柿ピーの燻製 550 円

## ájillo 燻製食材を使用したアヒージョ

全てのアヒージョにバゲットが付いております

・追加バゲット 350 円

・木こり風アヒージョ 1050 円

茸と自家製ベーコン

・自家製ベーコンとトマトのアヒージョ 1200 円

自家製ベーコンとトマト

・燻製スルメイカと明太子のアヒージョ 1250 円

燻製スルメイカとほぐし明太子

・スモークチーズと燻りがっこのピリ辛アヒージョ 1200 円

スモークチーズと燻りがっこ

# pástá

燻製食材を使用したパスタ

## パスタリスト

- |                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| ・カルボナーラ                         | 1870 円     |
| 当店でしか味わえないオリジナルソース              | ハーフ 1122 円 |
| ※クラシックなカルボナーラをご希望の方はご遠慮ください     |            |
| ・いくらの燻し醤油漬けとカラスミの<br>白ワインソースパスタ | 1870 円     |
|                                 | ハーフ 1122 円 |
| ・スモークチーズの雲丹香るクリームソース            | 1870 円     |
|                                 | ハーフ 1122 円 |
| ・自家製ベーコンと季節食材のペペロンチーノ           | 1650 円     |
|                                 | ハーフ 1000 円 |





ricé 燻製づくしの TKG

## 燻製たまごかけご飯

1500 円

※御注文頂いてから炊飯しますので  
出来上がりに 30 分ほどかかります



燻製した温泉卵と自家製の燻製醤油  
ご注文から専用米を土鍋炊飯し、  
炊きたてのごはんをつかって  
香り高いたまごかけご飯をお楽しみ  
ください



## déssert

- ・ティラミス 750 円
- ・クレームブリュレ 750 円
- ・ショコラテリーヌ 800 円