

ミックスナッツのスモーク ワイン風味

Mixed Nuts, Smoked, Wine Flavor

ミックスナッツを低温オーブンで焼き上げ、スモークしました。

南仏バラルのオリーブ盛り合わせ

Assorted Olives from Barral, Southern France

いろいろな種類の南仏産オリーブ盛り合わせです。

自家製ピクルス

Homemade Pickles

コンビーフのスティック クランチャー・スモーク

Crunchy Corned Beef Sticks, Smoked

コンビーフの真丈をふっくらと焼き上げ、低温オーブンでサクサクに仕上げました。

ウズラ卵の赤ワイン煮込みのスモーク

Quail Eggs, Cooked in Red Wine Sauce, Smoked

ウズラの卵のほっくりした食感に香ばしいスモーク香。樽香の効いた赤ワインによく合います。

サラダ SALAD

シーザーサラダ ベーコンのスモーク バッファロー バーボン風味 1,100

Caesar Salad with Smoked Bacon, Buffalo Bourbon (*Alcohol is added to this dish)

(注：この料理はアルコールが添加されています)

ベーコンの凝縮した旨味にバッファローのバーボンをふりかけた、フロンティアスピリッツ溢れるサラダ。厚みのある白ワインや酸味の美しい赤ワインによく合います。

温野菜のバーニャカウダソース 1,500

Warm Vegetable Salad with Bagna Cauda Sauce

根菜類は自然の甘みを低温調理によって極限まで引き出しました。ブランド野菜ではない普通の野菜本来の美味しさをお楽しみください。

パン BREAD

自家製フォカッチャ モニーニオイルとモートンワイン塩を添えて 300

Homemade Focaccia with Monini Olive Oil and Morton Salt

ガーリックトースト 500

Garlic Toast

オードブル APPETIZERS

季節の小魚のシャルドネオメガオイルのエスカベッシュ 600

Seasonal Small Fish Escabeche with Chardonnay Omega Oil

旬の小魚を使った和のテイストを織り込んだ新しいスタイルのエスカベッシュです。

お芋のダフィノワ 800

Potato Gratine Dauphinois Style

低温調理で素材の持ち味を生かしたベシャメルソースのグラタンです。

鮮魚の昆布締め低温調理のカルパッチョ 1,100

Carpaccio of Fresh Fish, Salted with Kelp, Delicato Oil, Chardonnay or Pinot Noir Flavor

魚特有の臭みを取り除き、昆布締めしてワインのエキスを染み込ませました。低温で少しだけ加熱して独特の弾力性もお楽しみ頂けます。

鴨と知床豚ホホ肉と豚足のパテドカンパーニュ 1,000

Pâté de Campagne of Duck, Shiretoko-Pork and Pig's Trotters

コラーゲンたっぷりの田舎風パテです。

鶏のガランティーマ 1,000

Galantine of Chicken

低温調理ならではのシットリとした食感と鶏本来の旨みをお楽しみ頂けます。

オードブル盛り合わせ 1,500

Assorted Appetizers

内容は日替わりになります。

ガロファロのパスタ GAROFALO PASTA

※パスタは全てイタリア産プレミアム・パスタ、ガロファロ ブランドを使用。

イベリコ豚バラ肉のペペロンチーノヴェルミチェリ 1,200

Vermicelli, Pepperoncino with Iberico Pork, White Wine or Red Wine Flavor

イベリコ豚の脂の旨味が、やや太めのパスタが持つセモリナ粉の旨みを引き立てます。

Wスモークベーコンのナポリタンスパゲティ ワイン亭風 1,100

Spagettie Napolitan with W-Smoked Bacon Wine-Tei Style

フンドヴォーとトマトソースをベースに作った贅沢なスパイシーナポリタンです。

牛ひき肉とコンビーフのボロネーゼ ペンネ 1,100

Penne Bolognese with Ground Beef Meat and Corned Beef

ワイン亭オリジナルのボロネーゼです。コンビーフの旨みがワインを引き立てます。

リゾット RISOTTO

※リゾットとカレーにはピノ・ノワールと水素水で炊き上げたピノ・ノワール ライスを使用。

パルミジャーノチーズの赤ワインリゾット 1,300

Red Wine Risotto with Parmigiano Cheese

アルデンテのピノ・ノワール ライスとパルミジャーノチーズの濃厚な味わいは濃い赤ワインに良く合います。

あめ色玉ねぎの赤ワインカレー (Small) 600

Red Wine Curry, Browned Onion Flavor

鶏のだし汁をベースに、飴色に煮詰めた玉ねぎ、赤ワインエキスを加えて煮込んだ濃密な味わい。焼いたナッツのアクセントが食事のめにピッタリのワインに相性が良いカレーライスです。

メインディッシュ MAIN FOODS

鮮魚の真空ミーキュイ タップナードソース ココナッツオイル風味 1,500

Fresh Fish, Soud-Vide Mi-cuit with Tapenade Sauce, Coconut Oil Flavor

ココナッツの香りがアクセント、低温調理で柔らかく仕上げました。白ワイン全般に良く合います。

仔羊のスペアリブの真空コンフィスモーク 和風ソース 1,600

Ramb Spare Rib, Sous-Vide Confit with Japanese Style Sauce

スプーンで切れるほど、柔らかく煮込みました。シラーやジンファンデルによく合います。

真空低温のハンバーグステーキ シャンピニオンソース 1,600

Hamburger Steak, Sous-Vide with Mushroom Sauce

切っても肉汁がほとんどこぼれない低温調理ならではの新しいハンバーグの味わいです。メルロやカベルネソーヴィニオンに良く合います。

チーズ CHEESE

各20g / 500

ブリー・ド・モー [AOP Brie de Meaux]

《白カビ》

エポワス [AOP Epoisse]

《ウオツシュ》

フルム・ダンベール [AOP Fourme d'Ambert]

《青カビ》

オツソイラティエー [AOP Ossau Iraty]

《セミハード》

コンテ [AOP Comté]

《ハード》

ミモレット22ヶ月熟成 [Mimolette 22 month-aging]

《ハード》

チーズ5種盛り合わせ 1,500

Assortment of 5 Cheeses

デザート *Dessert*

「本日のおすすめメニュー」をご覧ください。
Please see <Today's Recommended Menu>

コーヒー、ティー *COFFEE, TEA*

エスプレッソ Espresso	500
ブレンドコーヒー Blend coffee	500
カプチーノ Cappuccino	600
ダージリン Darjeeling tea	500
アールグレイ Earl Grey tea	500
ハーブティー Herb tea	500

※お支払価格にはサービス・チャージ（お一人様あたり500円）と消費税（8%）が加算されます。
Service Charge (¥500/person) and Consumption Tax (8%) will be added to the bill.