

APPETIZERS ~ ワインに合う前菜料理 ~

CHEESE STAND SHIBUYA X LODGE BISTRO SARU PRESENTS

SARUに特別に作っていただいている最高のブルラータチーズに、旬の食材を合わせたスペシャルなお料理です！

限定！渋谷チーズスタンドのできたてブルラータチーズと
旬のフルーツのカプレーゼ 3,200
Cheese Stand's Burrata fresh cheese caprese with seasonal fruits

COLD DISH ~ 冷菜料理 ~

長野 竹内きのこと園より
バイリングきのことアボカドのマリネ ミントの香り 1,300
Marinated Biring jambo mushrooms and avocado with mint

復活！馬肉のタルタル
梶田商店の伝統味噌とリコッタのソースで 1,700
Horse meat tartar with miso and ricotta cheese sauce

長野 信州サーモンのカルパッチョ 1,500
酒粕と菊花のソースで
Salmon carpaccio with sakekasu and chrysanthemum

ウィンター マウンテンサラダ
鈴也ファームの冬野菜とシャモロックの炙りササミで 1,600
Mountain salad Winter ver. Suzunari's vegetables and seared shamorock chicken

WARM DISH ~ 温菜料理 ~

冬もあったか！オニオンたっぷりグラタンスープ 1,000
Onion gratin soup

安曇野放牧豚の焼きソーセージとチーズフォンデュのソース 1,600
Sauteed Azumino sausage with cheese sauce

トリッパと白インゲン豆の煮込み 赤柚子胡椒を添えて 1,600
Stewed tripe and white kidney beans with akayuzu pepper

北海道 十勝若牛の牛ハツの瞬間スモークグリル 1,700
コリアンダーのチェルムーラソースで
Quick smoked and grilled beef heart with corriander sauce

サロベツ 蝦夷シカ肉とパプリカのハンガリー煮込み“ゲーラッシュ” 1,600
Stewed venison and paprika “goulash”

安曇野 ニジマスのまるごとコンフィ 1,500
ナスとミョウガ、大葉のサラダ仕立て
Confit whole nijimasu with roasted eggplant and myoga ginger, siso

銚子ヤリイカの魚醤と焦がしバターのソテー 1,700
押麦とファロのリゾット風のソースで
Sauteed choshi squid with wheat and cream sauce

SPECIAL ~ ジビエのメインディッシュ ~

サロベツ エゾジカ肉のロティ トリュフソース 3,300
Roasted Ezo venison with truffle and fond de veau sauce

北海道チェリバレー鴨肉とイチヂクのラケ 赤ワインソース 3,400
Hokkaido duck meat broiled fig and honey, red wine sauce

LAVA STONE GRILL ~ 溶岩石グリルのメインディッシュ ~

長野 安曇野放牧豚のグリル 250g 2,700
Grilled azumino hobokuton pork shoulder roast

青森 シャモロック鶏のグリル 骨つきモモ肉 2,400
Grilled shamorock chicken leg

青森 シャモロック鶏のグリル 骨つき胸肉 2,500
Grilled shamorock chicken breast

サロベツ 蝦夷シカ肉のグリル 250g 2,700
Grilled Sarobetsu venison

愛媛 ゆうぼくの里より はなが牛肉のグリル 250g 2,900
Grilled Hanaga-ushi beef red meat

溶岩石グリル盛り合わせスペシャル 6,900
Lava stone grill meat and vegetables assorted platter
*グリルとともに付け合わせ野菜もついています。

SIDE DISH ~ 溶岩石グリルの付け合わせ野菜 ~

北海道 尾藤農産より 500 茨城 宮本三兄弟の 550
雪下ジャガイモのフライ くちばしレンコンのフライ
Fried potato Deep fried Lotus root

長野 バイリングきこのこの 600 千葉 原木しいたけの 550
まるごとステーキ パセリバターソテー
Grilled whole bairing mushroom Sauteed genboku shiitake mushroom
with butter sauce

PASTA & RICE ~ シメの パスタ & ごはん ~

北海道 酪佳チーズをたっぷりかけたカチョ・エ・ペペ 1,100
Butter and blackpeppr spaghetti “cacio et pepe”

ニジマスと野菜の STAUB 炊き込みごはん 1,600
Cooked brown rice and confit whole trout with vegetables

DESSERT ~ 食後のデザート ~

大人のフォンダンショコラ 800 ベイクドチーズケーキ 800
Fondant chocolate 新潟 大橋さんの柿を添えて
Baked cheese cake with persimon

アーモンド風味のブラマンジェ 800
赤いベリーソース
Blancmange with berry sauce

TAPAS

～小皿料理～

STARTERS ～とりあえず～

相模原“昔の味たまご”のウフマヨ 350
Mukashi-no-ajitamago egg “oeuf mayonnaise”

十勝若牛ハラミのひとくちタタキ 1,000
発酵パプリカのコンディメント
Seared beef skirt with fermented paprika sauce

CHARCUTERIE ～フランスのお肉のお惣菜～

大山鶏のレバーテリーヌ 700
Daisendori chicken liver terrine

ブータン・ノワール 850
Boudin noir

エゾジカのパテ・ド・カンパーニュ 1,100
Venison pate de campagne

チェリバレー鴨肉の
パテ・ド・グランメール 1,000
Pate de grand mere with duck meat

シャルキュトリー盛り合わせ 2,800
Assorted charcuteries plate

CHEESE & BREAD ～チーズとパン～

北海道チーズ 各種 各 600
(ウォッシュ・カマンベール・ブルー・セミハード)
(Wash / Camembert / Blue / Semi hard cheese)

北海道チーズ盛り合わせ 1,500
Assorted cheeses plate

梶田商店の醤油、味噌で作った
山のチーズテリーヌ 800
Cheese terrine with soy sauce and miso

パン盛り合わせ 450
Assorted bread

