

Appetizers

～ ワインに合う前菜料理 ～

CHEESE STAND Shibuya & Lodge Bistro SARU presents

SARUに特別に作っていただいている最高のブurrata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urrata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 竹内きのご園より 1,300
バイリングきのことアボカドのマリネ ミントの香り
Marinated Biring jambo mushrooms and avocado with mint

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

長野 信州サーモンのカルパッチョ 酒粕のソース 1,500
Salmon carpaccio with sakekasu sauce

スプリングマウンテンサラダ 1,700
旬の野菜とシャモロック鶏の炙りササミで
Seasonal vegetables salad and seared shamorock chicken

Warm Dish

～ 温菜料理 ～

オニオンたっぷりグラタンスープ 1,200
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
Sautéed 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 coriander sauce

鹿肉のラグーとジャガイモのオープン焼き 1,500
“アッシュェパルマンティエ”
Gratin Ezo venison meat sauce and potato

安曇野 ニジマスのまるごとコンフィ 1,600
ラタトゥイユで
Confit whole nijimasu with ratatouille

銚子ヤリイカの魚醤と焦がしバターのソテー 1,800
押麦とファロのリゾット風のソースで
Sautéed choshi squid with wheat and cream sauce

Special

～ スペシャルメインディッシュ ～

青森シャモロック鶏もも肉のソテー 3,300
マスタードクリーム煮込みのソース
Sautéed Aomori shamorock chicken leg with vegetables and mustard cream 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 2,900
Grilled azumino hobokuton pork shoulder roast

サロベツ 蝦夷シカ肉のグリル 250g 2,900
Grilled Sarobetsu venison

愛媛 ゆうぼくの里より はなが牛肉のグリル 250g 3,000
Grilled Hanaga-ushi beef red meat

溶岩石グリル盛り合わせスペシャル 8,000
Lava stone grill meat and vegetables assorted platter

*3種の肉と付け合わせ野菜2種の内容です

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 鈴也ファームより 550
雪下ジャガイモのフライ 春キャベツの蒸焼き
Fried potato Steamed Spring cabbage

長野 バイリングきのこの 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 Sautéed 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 1,300
Butter and blackpeppr spaghetti "cacio et pepe"

ニジマスと野菜の STAUB 炊き込みごはん 1,700
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 季節のフルーツ

クレームダンジュ 800 Baked cheese cake with seasonal fruits
Crème D'ange 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 800
Daisendori chicken liver terrine
- ブータン・ノワール 900
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 2,900
Assorted charcuteries plate

Cheese & Bread

～ チーズとパン ～

- 北海道チーズ 各種 各 700
(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 2,100
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 2人前 500
Assorted bread

