

❄️ アムール・セット

ペリメーニ（シベリア水餃子）の入ったコース。メインはきのこのつぼ焼き ザクースカ（前菜）
はブリヌィ（ロシア式クレープ）に包んで 2名様～

ロシア式ピクルスとフレッシュサーモンのマリネ
とサラダ、ブリヌィ（ロシア風クレープ）と共に

ペリメーニ（手打ち水餃子のシベリア風レモンバターソース
醤油味のソースに変更可）

ガルショーク・ス・グリバーミ（きのこのつぼ焼き）

チャホフビリ（グルジア（ジョージア）式牛肉の白ワイン煮）

デザートとコーヒー

¥(3,611) 3,900税込



🐟 プリモーリエ・セット

中国に近く、シーフードが豊かな沿海州地方にちなんで
前菜とメインに中華の技法でシーフード料理を、またもう一つのメイン 香草と香味野菜に漬け込
んだ仔羊肉の串焼き 2名様～

中華風鮮魚のカルパッチョ とサラダ
セリョートカ（ロシア式ニシンの塩漬け）とサラダ
（新鮮なニシンの手に入る時期のみ）

サリャンカ（酸味のある具だくさんの野菜とロシア式ピクルス、オリーブ、豚肉のスープ）

ジャシリーク
やわらかい仔羊肉香草マリネ串焼きコーカサス風

本日のシーフード料理中華の技法
【炒めもの、煮込みもの、或いは蒸し物】
当日の入荷仕入れでメニューは決めます。

デザートとコーヒー

¥(4,445) 4,800税込