

栃ノ心大関昇進おめでとう！

夏のジョージア（グルジア）&ロシア料理フェア

単品 アラカルト

Хинкали с Телятиной и Свиной boiled big dumpling Georgian style “Hinkari”

“ヒンカリ”ジョージア（グルジア）の巨大な小籠包の様な食べ物。調理は蒸すのではなく茹でます。水餃子の様な肉まんの様。摘んだところを手で持って逆さにして中の汁を吸いながら食べます。 1шт 100г 463円 税込500円

Суп Харчо beef&Tomato soup Georgia unique flavor “Halcho”

“ハルチャー”牛肉とトマトのスープでジョージア（グルジア）独特の風味。

とろみ付けにお米が入ります。とても腹持ちの良い、香草はコリアンダーが入ります。 1111円 税込1200円

Домашний Квас из Ржаного Хлеба Home made Russian traditional microfoaming soft drink make from rye bread “Kvas”

ロシアの夏の風物詩、“ク瓦斯” クヴァース 自家製のク瓦斯で自家製ライ麦パンを焼いて作ります！

（ロシアの伝統的なライ麦の微発泡性清涼飲料。最近のペットボトルで売っているものは不味い。昔からの自家製のは美味しい。）

200ml 463円 税込500円

ジョージア&ロシア ヒンカリコース1852円 税込2000円 ランチのみ Lunch

Салат из Бакалажано Eggplant salad with tomato and walnut

茄子のサラダ、トマトと胡桃和え

Хинкали с Телятиной и Свиной boiled big dumpling Georgian style “Hinkari”

“ヒンカリ”ジョージア（グルジア）の巨大な小籠包の様な食べ物。調理は蒸すのではなく、茹でます。

水餃子の様な肉まんの様な。摘んだところを手で持って逆さにして中の汁を吸いながら食べます。摘んだところは捨ててしまう様です。ただ、摘んだところも食べれますので真似する必要はありません。ハバロフスクのグルジア料理レストランで初めてこれを食べた時はその大きさに驚き、摘み部分が何故あんなに太いのか理解出来ずにいました。でも美味しかった。私の食べたものは羊肉でしたが、ここでは牛肉と豚肉の合挽きを用いました。

Пирожок Piroshki
“ピロシキ”

Суп Харчо beef&Tomato soup Georgia unique flavor “Halcho”

“ハルチャー”牛肉とトマトのスープでジョージア（グルジア）独特の風味。

とろみ付けにお米が入ります。とても腹持ちの良い、香草はコリアンダーが入ります。

ウラジオストクのグルジア料理店で食べたものはとても美味しかった。その味が再現できるか頑張ってみます。

※コリアンダーが苦手なお客様にはコリアンダーを外して提供いたします。



Десертデザート dessert