

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

お昼と夜共通Lunch&dinnerのコースです。2名様～

ハチャプリの関係上事前予約をお願いします。Reservation required

他のランチメニューとの併用注文は調理の都合上お断り致します。

ジョージア&ロシア ハチャプリコース2778円 税込3000円

Сегодняшние Закуски Today's appetizers

本日の前菜



Домашний Квас из Ржаного Хлеба

ロシアの夏の風物詩、“ク瓦斯”クヴァース

Home made Russian traditional microfoaming soft drink made from rye bread “Kvas”

自家製のク瓦斯で自家製ライ麦パンを焼いて作ります。

ロシアの伝統的な微発泡性清涼飲料。かつては夏には屋台のタンクローリーで売っていましたが、少なくなりましたが、最近のペットボトルで売っているものはとても不味い！昔からのライ麦パンを焼いて作る自家製のものは美味しい！！

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。摘んだところは食わずに捨ててしまう様です。

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。摘んだ部分も食べてしまいましたが、摘み部分は少し硬いので食べない理由も分かりました。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。

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。

ウラジオストッ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。

ХАЧАПУРИ КАРТОФИЛИТ fermented cheese bread Georgian style like a pizza
“Nachapuri”with potatoes

“ハチャプリ”ジョージア（グルジア）を代表的なピザのようなパンのような・・・
微発酵のチーズパン。種類は様々あります。

フライパンで焼くものや、オーブンで焼く種類のものもあります。

ここでは比較的我々日本人に食べやすいじゃがいもの入った種類を作ります。

ウラジオストックのグルジア料理店で食べたものはとても大きく大人4人で食べきれませんでした。

ここではコース用として小型化しています。

Десертデザート dessert

