

●要予約 Reservation required **Горшок с грибами**

pot of mushrooms きのこのつぼ焼きサワークリーム煮込み  
(パンをかぶせてオーブンで焼きます。調理時間25分) 一人前**880円税込950円**



●**Хинкали с Телятиной и Свинойой**

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りながら食べます。摘んだところは食べ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。

1шт 100г **463円税込500円**

●要予約 Reservation required **ЖАЧАПУРИ 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）の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易いじゃがいもの入った種類を作ります。

1皿3～5人前 **1852円税込2000円**



●要予約 Reservation required **米燻嫩鶏 Копчёная курица**

仕入れの都合上1週間前までに要予約

**Smoked Chicken 岐阜県産鶏 1羽丸ごと燻製**

鶏肉の燻製は中国にもロシアにも日本にもありますが、

この米燻嫩鶏は大変手前のかかった料理でハイテク中国料理の技法です。

私の大好きな料理の1つです。塩塗り、皮目に熱湯をかけて皮を張らせる、風乾、熱燻、皮目をパリッと揚げて仕上げる。

という工程を得て大変美味しく仕上がります。

丸鶏は岐阜県産チルド2.2~2.3kgを使用。クリスマスや新年会、お祝いに最適です。私がカービングサービス致します。

輸入鶏や冷凍鶏の1羽料理とは格と美味しさが違います。

※おまかせコース4000円税込以上で6名様以上からリクエストに応じてメニューに組み入れることができます。

1羽5~10人前 **5556円税込6000円**



岐阜県産解凍丸鶏1.2~1.3kgを使用した小びなバージョン（味、質は上記チルドより劣ります。）

1羽3~5人前 **2593円税込2800円**

●要予約 Reservation required **Цыпленок Табака** タバカ 岐阜県産小びなのグリルグルジア風

仕入れの都合上1週間前までに要予約 **Grilled chicken Georgian style**

ジョージア（グルジア）料理の代表的な鶏料理“タバカ”です。

500グラム~600g程の小びな料理ですが国産ではなかなか入手できない為、

二回り大きい1.2~1.3kg程の岐阜県産解凍丸鶏を使用します。

開いた状態でグリルしますので独特のスタイルで焼き上がります。

1羽3~5人前 **2593円税込2800円**

