

お昼と夜共通Lunch&dinnerのコースです。3名様～

ハチャプリの関係上事前予約お願いします。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。

冷たいボルシチとハチャプリのコース2778円 税込3000円

Сегодняшние Закуски Today's appetizers

本日の前菜三種

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。



Холодный свекольный борщ (Свекольник)

cold borscht

冷たいボルシチ (飲むサラダ)

北海道帯広から新物ビーツ届きました。

(ビーツはカリウムを多く含むのでナトリウムの排泄を促し、高血圧を改善するそうです。また赤血球を作るのに不可欠な葉酸を多く含み、ヨーロッパでは健康野菜として食される。また、ベタシアニンという色素に抗酸作用、発がん予防効果があり、食物繊維豊富です。)



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）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が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 Дезерт dessert