

シュクメルリ！ ジョージア（グルジア）コース 4545円（税込5000円）

5日前までに要予約（年末年始は15日前迄に） 2名様～

8000年の歴史を誇るクヴェヴリ伝統製法ナチュラルワインをボトルでご注文頂いたお客様には
1ボトルにつきボトル自然派ワイン代500円割引 ※工場生産ワインは対象外

Лобио из красной фасоли **ロビオ** 赤いインゲン豆と胡桃のジョージア（グルジア）式あえもの

Хачапури **ハチャプリ** ジョージア（グルジア）式チーズパン（具材はキノコ、じゃがいも、玉ねぎ等）
フライパンで焼くタイプのハチャプリ。

☆**Шкмерули（Чкмерули-შქმერული）** シュクメルリ

ジョージア（グルジア）の伝統的な小雑料理のひとつ。香草と脂肪分の低いクリームでオーブン焼きにします。

☆鶏は岐阜県産恵那鶏800グラム～900を使用。2～3名で半羽、4～6名で1羽です。

Овощной салат по-грузински **ジョージア（グルジア）式野菜サラダ**

Грузинский шашлык **ジョージア（グルジア）式シャシリーク（串焼肉 国産豚）**
※仔羊肉の要望の場合は1000円UP

Десерт **デザート**

※その他ジョージア（グルジアコース）は 3182円（税込3500円）～8182円（税込9000円）
の範囲内でお任せコースにてお受け致します。御予約の際にご要望等おっしゃってください。

チャカプリ ジョージア（グルジア）コース 7272円（税込8000円）

5日前までに要予約（年末年始は15日前迄に） 2名様～

8000年の歴史を誇るクヴェヴリ伝統製法ナチュラルワインをボトルでご注文頂いたお客様には
1ボトルにつきボトル自然派ワイン代500円割引 ※工場生産ワインは対象外

Лобио из красной фасоли **ロビオ** 赤いインゲン豆と胡桃のジョージア（グルジア）式あえもの

Хачапури **ハチャプリ** ジョージア（グルジア）式チーズパン
※人数によりハチャプリは種類が変わります。

☆**Чакапули** **チャカプリ** グルジア式骨付き子羊の香草と野菜の煮込み（スープも美味しい！）

Овощной салат по-грузински **ジョージア（グルジア）式野菜サラダ**

☆**Чанахи с телятиной（Чанахи-ჩანაჩი）** в горшочках по-грузински [жаркое]
仔牛の **チャナーヒ**（グルジア式壺焼き グルジア式仔牛のジャルコーエ）

Десерт **デザート**