

アラカルト と 小皿料理 A la carte

●要予約Reservation requiredГоршок 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**1000円**税込**1100円**



●Хинкали с Телятиной и Свинойной

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。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 **455円**税込**500円**



●要予約Reservation requiredХАЧАПУРИ 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 **2091円**税込**2300円**



●要予約Reservation requiredХачапури по-аджарски

アジャールの  ハチャプリ (1～3人前) **2364円** 税込**2600円**

グルジア（ジョージア）でもトルコとの国境に近いアジャリア自治共和国のハチャプリ。

トルコ料理のピデと似た者同士。

ほうれん草とチーズのバージョン、チーズのみのバージョン、牛挽き肉とチーズのバージョン等があります。

味の決め手は現地のスルグニチーズ。日本ではなかなか手に入らない為、スイス産グリエルチーズ等で代用。

名古屋ではチーズ代が高いので他のハチャプリより割高になります。



●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。

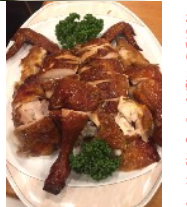
という工程を得て大変美味しく仕上がります。

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5000円税込以上で5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4～8人前 **5909円**税込**6500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**3182円**税込**3500円**

●要予約Reservation requiredЦыпленок 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**3182円**税込**3500円**

