

## シュクメルリ！ ジョージア 🇧🇬 (グルジア) & ロシア 🇷🇺 コース 5000円 (税込5500円)

**5日前までに要予約** (年末年始は7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

Закуски 本日のロシア風前菜

☆Харчо ハルチョー 🇧🇬 ジョージア (グルジア) 式スパイスと牛肉、トマト、お米の煮込みスープ

☆Хачапуриハチャプリ 🇧🇬

ジョージア (グルジア) 式チーズパン (種類はその時々により異なります。)

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

ジョージア (グルジア) の伝統的な小籠料理のひとつ。

ニンニクと香草、脂肪分の低いクリームでオープン焼きにします。

Рыба с Овощами в конверте 時期の魚と野菜の煮込みオープン焼き

Десерт デザート

●要予約 **Reservation required** 仕入れの都合上**5日前まで**

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

本格的なバージョンです。

ジョージア (グルジア) の伝統的な小籠料理のひとつ。

香草とニンニク、脂肪分の低いクリームでオープン焼きにします。

☆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。

何処かのチェーン店でチーズが入っていますがチーズの食べ物というわけではありません。

半羽 (1皿) **3000円 税込3300円** 1羽 (2皿) **6000円 税込6600円**



## チャカプリ！ ジョージア 🇧🇬 (グルジア) & ロシア 🇷🇺 コース 6818円 (税込7500円)

**5日前までに要予約** (年末年始は10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

Закуски 本日のロシア風前菜

☆Хачапуриハチャプリ 🇧🇬 ジョージア (グルジア) 式チーズパン

☆Чакпули チャカプリ 🇧🇬 ジョージア (グルジア) 式 子羊の香草と野菜の煮込みスープ

この料理は2020年秋「NHK世界はほしいモノにあふれてる」で大相撲 栃ノ心関から紹介されました。

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

☆Чанахи с телятиной 🇧🇬 (Чанахи-ჩანახი) 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 国産牛使用。)

Десерт デザート