

## アラカルト と 小皿料理 A la carte

ジョージア本国🇯🇪のみならず、旧ソビエト連邦構成国、特にロシアやウクライナにはジョージア（グルジア）料理店が沢山あります。ソビエト連邦CCCP独裁者スターリンの時代に

ジョージア（グルジア）🇯🇪料理はスターリンの出身地でもあり、彼自身お気に入りでもあったので、ソ連全土の町に広まっていきました。

### Хинкали с Телятиной и Свиной 🇯🇪 ხინკალი 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啜りながら食べます。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。

1шт 100г 500円税込550円

### ハチャプリ 🇯🇪 ხაჭაპური Khachapuri ХАЧАПУРИ

ジョージア（グルジア）のチーズパン  
fermented cheese bread Georgian style like a pizza.

ジョージア（グルジア）の代表的な料理。

ハチャプリは微発酵のチーズパン。地方によって、作り手によって、種類は様々あります。フライパンで焼くものや、オープンや窯で焼く種類のものもあります。



### 要予約 Reservation required Хачапури с картофелем и сыром

ポテト入り 🇯🇪 ハチャプリ

比較的我々日本人にも食べやすいじゃがいもの入った種類を作ります。

また、ジョージア🇯🇪オセチア地方（南オセチア（北オセチアはロシア領））（オスリ）のハチャプリにはジャガイモとチーズが詰められています。一般的にはハビズギニ（Khabizgina 🇯🇪 ხაბიზგინა）と呼ばれています。

（2～4人前） 2367円税込2600円

### 要予約 Reservation required Хачапури по-аджарски 🇯🇪 აჭარული ხაჭაპური

アジャールの 🇯🇪 ハチャプリ（アチャルリハチャプリ） Adjaruli khachapuri

（1～3人前） 2545円税込2800円

ジョージア（グルジア）でもトルコとの国境に近いアチャラ地方（アジャリア）のハチャプリ。

トルコ料理のピデと似た者同士。

真ん中の半熟黄身卵はチーズボートの中で混ぜることが多いです。

◎味の決め手は現地のスルグニチーズ。

スルグニチーズとイメルリチーズを使いますが、

日本ではなかなか手に入らない為、スイス産 🇨🇭 ラクレットやグリエルチーズ等を加えて独自ブレンドチーズで代用。

名古屋はチーズ代が高いので、多少割高になります。



### 要予約 Reservation required Хачапури по-мегрельски

メグルリ 🇯🇪 ハチャプリ Megruli khachapuri 🇯🇪 მეგრული ხაჭაპური

（2～4人前） 2545円税込2800円

ティムラズ・レジャバ駐日ジョージア大使の本によるとジョージア西部「サメグレロ地方のハチャプリ」という意味です。

イメルリチーズ（白いイメレティアン）とスルグニチーズを使います。

ハチャプリの上にさらにチーズをのせて焼いてあるのが特徴です。



◎その他のハチャプリ等、要望リクエストがあればおっしゃってください。時価。