

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

3日前までに要予約 (年末年始は5日前迄に) 2名様～

Закуски 本日の ロシア風 又は ジョージア風 前菜

Харчо ハルチョー 🇧🇬 ხარჩო

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 ხაჭაპური 🇧🇬 Khachapuri

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**3日前まで**

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

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、脂肪分の低い生クリームでオープン焼きにします。

ミルクだけよりも美味しくなります。

煮込んだだけでも良いですが、その場合、鶏は揚げた方がよいと思います。

焼いたほうがより一層美味しい。とろみと焼き目がつきます。

最近では小さめの丸鶏の仕入れが困難になり

大きい丸鶏を使用。

☆鶏は岐阜県産恵那鶏1.8Kg～2.2Kgを使用。

1～2名様で数切 (小皿)、2～3名で数切 (中皿)、3～5名で半羽 (大皿) です。

(小皿) **2000円 税込2200円** (中皿) **3000円 税込3300円** 半羽 (大皿) **5000円 税込5500円**



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

3日前までに要予約 (年末年始は7日前迄に) 2名様～

Закуски 本日のロシア 又は ジョージア風前菜

Чакапули チャカプリ 🇧🇬 ჩაქაპული ジョージア (グルジア) 式 シチュー 子羊と香草とプラム、野菜の煮込み

ジョージア 🇧🇬 で最も人気のある料理のひとつと考えられています。 あっさりしています。スープとしてどうぞ。

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。

Хачапуриハチャプリ ხაჭაპური 🇧🇬 Khachapuri

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。)

Овощной салат 野菜サラダ

ჩაშუშული 🇧🇬 Чашушული Chashushuli 牛肉とトマトの煮込みジョージアの風味と香り

グルジア料理の主要な肉料理のひとつですが、

ジョージア国外では、サツィヴィやチャホクビリなどに比べてあまり知られていません。

Десерт デザート