

# VEGETABLES

目利きの黒澤さんが選んだ産地直送のお野菜。  
当店と農家さんを繋いでくれる野菜のスペシャリスト！！

本日入荷したお野菜をゴロッと薪火で焼き上げます。

## 本日の黒澤野菜

～ 季節野菜のソース～

¥1,800

【税込 ¥1,980】

熾火冷製トマトとルッコラのサラダ ----- ¥1,450  
【税込 ¥1,595】

和牛ベーコンとチャコールシーザーサラダ ----- ¥1,600  
【税込 ¥1,595】

# APPETIZER

スパイスチャコール枝豆 ----- ¥900  
【税込 ¥990】

季節フルーツとカマンベールのブルスケッタ ----- ¥980  
【税込 ¥1,078】

和牛のレバーパテとイチジクの赤ワイン煮 ----- ¥980  
【税込 ¥1,078】

牛ベーコンと熾火トマトのカプレーゼ ----- ¥1,100  
【税込 ¥1,210】

和牛もち豆腐 ----- ¥1,300  
【税込 ¥1,430】

丸ごとジャンボマッシュルーム ----- ¥1,800  
【税込 ¥1,980】

近江牛熾火ユッケ仕立て ----- ¥2,500  
【税込 ¥2,750】  
～卵黄トリュフソース～

# FIREWOOD GRIL

## 近江大倉和牛

近江大倉和牛は、日本三大和牛のひとつで400年の歴史を持つ、国内最古であるブランド牛の中でも特に品質の高い部分を厳選して仕入れております。こだわりの近江大倉和牛を豪快に薪火でお楽しみ下さい。

本日の近江大倉和牛 100g ----- ASK  
部位はスタッフにお尋ね下さい。

近江大倉和牛ハンバーグ 160g ----- ¥2,500  
【税込 ¥2,750】

薪火でじっくり焼き上げますので、お時間頂きます。

# UMAMI SOUP

当店は、日本古来の旨味をイメージとした UMAMI (旨味) あるスープを3種をご用意しております。お食事初めに UMAMI スープでカラダを温めていただくことをオススメしております。

### 山のスープ【キノコ出汁】

ホルチーニや松茸など厳選された7種類の高級乾燥キノコに竹炭を加えた、デトックス効果が期待されるスープ。食物繊維のBグルカンが豊富で免疫力を向上させる働きや、アレルギーの予防改善作用などが期待されます。

### 海のスープ【カツオとサワラの出汁】

「京都」の老舗鰹節メーカー福島鯉の本枯節と京都で水揚げされた「さわら」の煮干しを肉厚で良質な北海道産昆布と合わせました。あっさりした深みのこだわりのうま味です。

### 畑のスープ【麴の発酵出汁】

「発酵食品の聖地」金沢で国産原料、無添加、伝統製法、活酵素にこだわって作り上げた白糀は、ビタミンB群、ミネラル成分、消化酵素が豊富に含まれています。疲労回復、美肌効果、腸内環境の改善が期待され発酵食美人になりたい方にお勧めです。

ベースとなるスープを3種類の中からお選び下さい ----- ¥2,800  
【税込 ¥3,080】

# MAIN

ラムチョップ 2P ----- ¥1,980  
【税込 ¥2,178】

自家製ソーセージ-----¥2,400  
～プレーン or ハーブ～ 【税込 ¥2,640】

近江大倉和牛ハンバーグ 160g ----- ¥2,500  
【税込 ¥2,750】

和牛の煮込み ----- ¥2,800  
～とろ玉添え～ 【税込 ¥3,080】

薪火タリアータ ----- ¥2,800  
【税込 ¥3,080】

本日の近江大倉和牛 100g-----ASK  
部位はスタッフにお尋ね下さい。

# MEAL

近江大倉和牛ブラックカレー-----¥1,800  
【税込 ¥1,980】

近江大倉和牛ラグー-----¥1,800  
～リガトーニ～ 【税込 ¥1,980】

近江大倉和牛ときのこの炊き込みご飯-----一合 ¥2,480  
【税込 ¥2,728】

# DESSERT

本日のジェラート-----¥900  
【税込 ¥990】

本日のデザート-----ASK