

夏のジビエ

Gibier



冬だけじゃない！最近注目の 静岡県伊豆の夏鹿

春から若い木の芽や若草をたくさん
食べ始めるので、その自然な味わいが魅力



夏鹿のロースト ¥2,800

低温でじっくり火を入れることで、肉汁を逃さずにジューシーに。さっぱりとした赤身の鹿肉に、鹿が食べていた「果実」「木の实」をソースで添えました。



夏鹿のブレザオラサラダ ¥1,200

赤ワインでマリネしてから1週間熟成させた自家製の生ハム「ブレザオラ」をサラダ仕立てに。



ジビエの中でも特に貴重！ 北海道産のヒグマ

フレンチに高級中華に大人気な熊肉は
身体を温める効果や、高い滋養効果が



ヒグマのロースト 5種 ¥6,000 / 7種 ¥7,000

シンプルに塩こしょうだけで味付け。本来の味わいが堪能できます。期間中+1000円で「名物！ Grill肉盛り5種」「名物！ Grill肉盛り7種」に入れられます。



ヒグマのメンチカツ ¥1,200

あらびきのミンチにした熊肉を猪肉と混ぜ、サクッと揚げました。さっぱりとしたヨーグルトと大葉の二種のソースで。