



- DINNER MENU -
18:00 -

Appetizer

旬の魚のカルパッチョ ¥1,820
Seasonal carpaccio
新鮮な魚をシェフスタイルで

チーズ盛り合わせ ¥1,540
Three types of fromage
おすすめの3種類をプレートでご用意いたします

ウフマヨ ¥440
Oeuf-mayonnaise
自家製のオレンジソースの虜になること間違いなし。
人数様分のご注文がおすすめです。

キャロットラペ ¥660
Carottes rapés
自家製スパイスを使用した香りが華やかな一皿

旬のフルーツ白和え / 太田屋豆腐店の豆腐 ¥990
Seasonal fruits / Tofu
旬の果物と創業約90年の太田屋豆腐店の木綿豆腐を使った白和え

パテドカンパーニュ ¥1,210
Pate de campagne
日本のテイストを加えたUEHARA KITCHEN でしか
味わえない自家製パテドカンパーニュ

尾島さんの無添加サラミと生ハム ¥1,750
Additive-free Prosciutto produced by Mr Ojima
尾島さんが作るサラミは日本初の無添加で、
こだわり製法の生ハムを塩の代わりに混ぜ込んでいます。

Nibbles

すぐつまめます！

ナッツ ¥770
Nuts
DADA NUTS BUTTERのオリエンタルナッツ
産地を厳選したナッツは高知県のお店で生の状態から焙煎。
UEHARA KITCHENでも販売しております！

オリーブマリネ ¥880
Olive marinade
アンチョビとドライトマトと一緒にマリネしました。

国産鶏の白レバーパテ / チョコレート ¥880
White liver pate of chicken / Chocolate
レバーパテの塩味とチョコレートの意外な組み合わせがやみつきに

宮進商店のしらすと本からすみのサラダ / 南高梅ヴィネグレット ¥1,650
Salad with dried mulled roe and whitebait
高知県 宮進商店さんのこだわり本からすみ
天然干しの釜揚げしらすを贅沢に使ったこだわりサラダ

長谷川農産のマッシュルームサラダ / 黒七味 ¥1,650
Mushroom salad / Japanese pepper "Kuroshichimi"
富士の裾野で育った無農薬、無漂白のマッシュルーム
独特の菌ごたえとほのかな香り・甘みを存分に味わえるサラダ

越田さんの鯖とポテトサラダ / 柚子胡椒 ¥1,100
Grilled mackerel potato salad/Japanese seasoning "Yuzukosho"
越田商店の鯖と柚子胡椒香るポテトサラダ

フムスとラム肉のスパイスソテー ¥1,320
Hummus and sauteed lamb with spice
フムスとオリジナルスパイスでソテーしたラムを合わせた贅沢な一皿

アンチョビポテト ¥805
Anchovy potato
ほくほくじゃがいもにたっぷりのバターとアンチョビ

ポテトフリット (トリュフ・塩胡椒) ¥935/¥605
French fries(Truffe /salt and pepper)
トリュフ風味、塩胡椒、お好きな方をお選びください

ジャンボマッシュルームのラム肉詰め / カシューナッツバター ¥2,200
Jumbo mushrooms stuffed with minced lamb / Cashew nuts butter
肉厚マッシュルームにラム肉をギュッと詰めてデユカと合わせました。
溢れる肉汁とマッシュルームの香りが最高に合います。

※一部お料理に、くるみ、カシューナッツ、アーモンドを使用しています。

Main

静岡県産富士の鶏アーモンドチキン ¥2,640
/ 甘酒 / アーモンドバター
Shizuoka Fuji spicy chicken/ Amasake / Almond butter
アーモンドバターと甘酒に漬け込んだ鶏ももを
エキゾチックなソースでカリカリのパン粉焼きに仕上げました

銘柄豚 / 白味噌 ¥3,850
Grilled Japanese pork / Shiro-miso
丁寧に焼き上げた豚肉に
香ばしく炙った味噌が食欲をそそります

UEHARA MEAT厳選の国産牛 ¥5,005
Japanese beef from UEHARA MEAT
UEHARA MEATさんから取り寄せた国産牛をシェフオススメの調理法で

Pasta

宮進商店釜揚げしらすと本からすみの ¥2,640
アーリオオーリオ
Dried mullet roe and whitebait agile olio
高知県宮進商店さんから届いた
こだわりの本からすみとしらすをたっぷり使った贅沢パスタ

本日のパスタ ¥2,090
Today's pasta
日替わりのおすすめパスタ

Side

お料理と一緒にどうぞ。

本日のスープ ¥660
Today's soup
季節の食材を使ってシェフが丁寧に仕込みました

グリルパン ¥770
Grilled bread
代々木上原の人気店マンマーノさんより