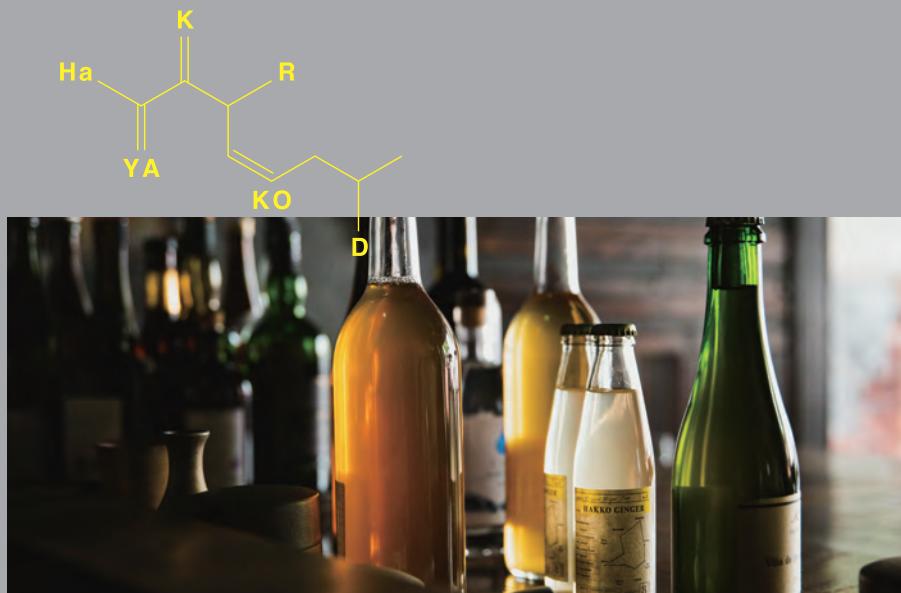


D R I N K



B E E R

エビスビール(ドラフト)	500
エビスビール(小瓶)	500

//////////

H A K K O G I N G E R

生姜、レモン、唐辛子など国産有機原材料にこだわり、北海道に自生する蝦夷山桜の酵母で発酵。天然の華やかな香り、しっかりとした辛さとやさしい甘みが特徴のヘルシードリンクです。糖質は「糖蜜」を使用。北海道産のビートから取れる糖蜜の主成分はオリゴ糖で、胃や小腸で吸収されずに大腸まで直接届いて、ビフィズス菌などの善玉菌を増やし、腸内環境を整えます。また、ジンジャーオール、カブサイシン、ビタミンCによる抗酸化作用で、体内的酸化による老化や動脈硬化の予防が期待できます。

発酵ジンジャービア(ノンアルコール)	600
発酵ジンジャービアのハイボール	650
発酵ジンジャービアのシャンディガフ	800
発酵ジンジャービアのサワー	600

//////////

C H U H A I

発酵レモンサワー	400
発酵トマトサワー	450
発酵ライムサワー	450
季節果実の発酵サワー	450
うめゆかりサワー	450
8種のスペイスサワー	450
ウーロンハイ	400
紅茶ハイ	400
プーアルハイ	400

H I G H B A L L

ハイボール	400
8種のスパイスハイボール	450

M O J I T O

スパイスモヒート(ミント×ブラックペッパー)	600
スパイスモヒート(大葉×山椒)	600

//////////////////////////////

W I N E

本日のワイン(泡、白、ロゼ、オレンジ、赤)	グラス 500~
別紙のワインリストをご覧ください	ボトル 3500~

//////////////////////////////

C R A F T G I N

モンキー47	1200
ヘンドリックス	1200
紅櫻蒸留所9148	800
積丹スピリット	1400
ザ・ボタニスト	700

//////////////////////////////

W H I S K E Y

アードベッグ 10年	900
タリスカー 10年	800
ラガヴーリン 16年	1200

S A K E

田酒 特別純米	600
竹鶴 純米	600
東洋美人 純米吟醸50	700
土田麹九割九分 生酛純米	700
WAKAZE	700

//////////////////////////////

S H O C H U

芋焼酎 大和桜 new classic	500
芋焼酎 一尚 ブロンズ	600
芋焼酎 佐藤 黒	700
麦焼酎 中々	500
麦焼酎 天使の誘惑	800

S O F T D R I N K

ウーロン茶	350
発酵レモンソーダ	350
りんごジュース(北海道増毛産)	600
サンペレグリノ(炭酸水)	700

F O O D



はじめに

おつまみ盛り合わせ 3点盛り(一人前) 680
発酵ヤード オススメのおつまみを盛り合わせました。内容はスタッフにお尋ねください。
5点盛り(一人前) 980

旬の刺身3種 発酵薑味

旬魚を刺身でどうぞ。発酵薑味や調味料を合わせた特製味噌のタレは魚に合わせて配分を変えています。 1000

漬ける PICKLE

甘海老とアボカドの紹興酒三升漬

紹興酒と麹の漬け床に甘エビとアボカドを漬け、旨味を引き出しました。 450

塩レモン鶏

塩麹とハーブで鶏本来の旨味を引き出した一品です。鶏肉は低温調理でしっとり柔らかく仕上げました。
レモンを絞ってさっぱりとお召し上がりください。 450

道産鶏ハツとザーサイのピリ辛漬け

良質な道産鶏ハツを果物と発酵唐辛子に漬けました。酸味と甘みの中に辛味がさいてお酒が進みます。 350

金美人参のキャロットラペ

柔らかくて甘い金美人参をカラマンシー(柑橘類)ビネガーでマリネしました。
隠し味にはパイナップルを使いフルーティーな味わいに。 350

バルサミコ酢の旬野菜煮浸し

季節の野菜を素揚げし、バルサミコ酢に漬け込みました。
はちみつのまろやかな甘みとケッパーの風味がよく合います。 480

白菜と生姜のピクルス

甘酸っぱさの中にしょうがと唐辛子、山椒オイルの風味がほんのりきいた白菜の甘酢漬け。
生姜の爽やかな香りが箸休めにぴったり。 300

ヤードの糠漬け

糠漬けは仕込む環境により味や発酵の度合いが変わります。全く同じ味の糠漬けは存在しません。
ヤードの味はヤードだけのもの。 400

醤油麹と三河みりんの半熟味玉

半熟卵を醤油麹とそのまま飲んでも美味しい三州三河みりんで味付けしました。 1個 200

牡蠣の発酵オイル漬け

大ぶりの牡蠣を昆布で締め、干し納豆、豆鼓、発酵唐辛子で作ったオリジナルの発酵オイルに漬け込み、
旨味を凝縮させました。 1個 300

熟成させる AGED

羊タンの発酵オイルかけ セロリマスタードソース

稀少な羊タンを丁寧にじっくり火入れし旨味を引き出しました。
新鮮なセロリとマスタードのソースが癖になるヤード自慢の一品です。

1000

唐辛子麹につけた豚のパクチー和え

豚肉を生唐辛子やもち米などでつくった特製麹に約2週間漬けました。
麹の力で進化した豚肉をパクチーと一緒にご堪能ください。パクチーが苦手な方はお申し付けください。

650

羊チョップ ニラミント醤

スパイスオイルに漬けた羊チョップグリル。
仕上げはニラ独特の風味とミントの爽やかさが口いっぱいに広がるソース。

1本 700

鴨肉のロースト デュカとルバーブソース

上質な脂が特徴の鴨肉を香ばしく焼き上げました。味付けは6種類のスパイスを合わせたデュカで。
ルバーブの甘酸っぱいソースはワインとの相性も抜群です。

1300

麻婆豆腐

干し納豆、豆鼓、発酵唐辛子で作った発酵オイルで香りと風味を加えた麻婆豆腐です。

レギュラー 700

ハーフ 500

季節の魚 麻辣コンフィ(1尾)

季節の魚を2日間100度でじっくり加熱し、骨までやわらかく調理しました。
特製の麻辣スパイスと合わせたヤード自慢の一皿。値段は季節によって変動しますので、スタッフにお尋ねください。

ASK

北海道産豚肉のパテ もろみ味噌マスタード

北海道産の豚肉、国産の鶏レバーを濃厚なパテに仕立てました。豚ほほ肉の歯応えのある食感がアクセント。
自家製のもろみ味噌マスタードと一緒に召し上がりください。

550

燻す SMOKE

日本茶で燻した白身魚のカルパッチョ 塩麹昆布

旬の白身魚を日本茶で燻した香り高い一皿。そのまま塩で食べても、甘みがきいた塩麹と昆布のタレでもおすすめ。

600

パルミ鰹

コクのあるパルミジャーノと、生ハムのような鰹節を合わせ、オリーブオイルでおつまみ仕上げに。

500

混ぜる MIX

本マグロの出汁醤油ユッケ

本マグロを醤油と味噌麹に出汁の旨味を加えたタレで和えました。
たっぷりの山ワサビと卵黄を混ぜてお召し上がりください。

650

香味野菜サラダ 自家製ドレッシング

爽やかな和の香味野菜に塩麹のドレッシングを合わせました。さっぱりと食べられます。

580

厚揚げと長ねぎの唐辛子塩麹和え

カリッと焼いた厚揚げと長ねぎにピリッと辛い唐辛子塩麹を合わせたほっとする味わいです。

450

ハーブ鯖と焼ナスの味噌和え

葱油と味噌麹でマリネした上質なハーブ鯖に焼きナスのなめろうを合わせました。

780

甘納豆チーズ

レーズンバターをイメージした甘いおつまみ。お好みでリツツと一緒に召し上がりください。

480

炒める STIR FRY

やわらか卵のトマト麹炒め

卵とトマト麹を炒めました。卵のふわふわ食感とトマト麹の旨味と酸味がよく合います。
シンプルな味付けながら隠し味のスパイスがきいた一品です。

600

豆苗と小松菜のナンプラー炒め

豆苗と小松菜をナンプラーで炒め、コクと旨味を引き出しました。お酒のおつまみにさっぱりと。

550

ナスの糠漬けとじゃがいもの炒め

自家製ナスの糠漬けとジャガイモの炒め物です。シャキシャキの食感がヤミツキになること間違いない。

550

揚げる FRIED

醤油麹ザンギ

鶏肉を醤油麹で2日間漬けた柔らかくてジューシーなヤード自慢のザンギです。

500

和のフィッシュフライ(出汁ポン酢 or 山椒タルタルソース)

白身魚をまろやかなコクの紹興酒麹に漬け込み、サクサクのフライに仕上げました。
出汁ポン酢でさっぱりorピリッとシビれる山椒タルタルソースでお召し上がりください。

550

海老とレンコンの春巻

ぎっしり詰まった海老とレンコンの食感がたまらない春巻きは、バジルがアクセントに。

1本 350

フライドポテト(スペイシー or 発酵バター)

スペイシー：旨味の強い干しえビとスパイスをたっぷり振りかけたヤード特製フライドポテト
発酵バター：芳醇な風味がある発酵バターとグランド塩のシンプルなフライドポテト

480

包む WRAP

果実と生ハム もろみ味噌

果実、チーズ、ハーブをパルマ産の生ハムで優しく包みました。
もろみ味噌とともに果実本来の甘みや酸味をお楽しみください。

1個 250

ゴルゴンゾーラとみたらしの最中

芳醇な味わいはそのままに、口当たりをなめらかにしたゴルゴンゾーラ。
これに三河みりんのキリッと甘いみたらしを合わせ、最中に包みました。

1個 250

発酵白菜のシューマイ

まるで小籠包のように肉汁たっぷりの絶品焼売。餡には発酵白菜を加え味に深みを出しました。

3個 500

羊肉の水餃子 麻辣ハーブソース

羊肉の自家製水餃子を、ハーブの香りと麻辣の酸味や辛味で演出したスープでどうぞ。

4個 600

米と麹 RICE & KOJI

穴子の蒸籠ごはん

ふんわり煮込んだ穴子を実山椒を混ぜたお米を蒸籠で蒸し上げました。

900

発酵オイルそば

香り高く歯ごたえがしっかりとした麺に、痺れる辛さの肉みそとパクチーを乗せ、
凛とした上品な味わいに仕上げました。茶碗一杯程度の量です。

500

ハーブ檸檬鶏冷麺

ハーブの香りや酸味の効いた檸檬鶏の塩麹スープと米粉麺であっさり食べられる〆の逸品。
茶碗一杯程度の量です。

500

乳と菌 MILK & FUNGUS

ヨーグルトアイス

塩麹とヨーグルトで作った発酵アイスです。レモンのアクセントでさっぱりと仕上げました。

300

カスタードプリン

豆乳を使用したシンプルで甘さをおさえたカスタードプリンです。
カラメルソースにはコクの高い三河みりんを使用しました。

300