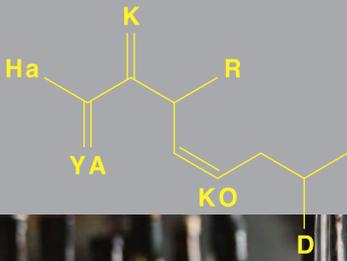


D R I N K



H I G H B A L L

ハイボール 440

8種のスパイスハイボール 500

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

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) 660

スパイスモヒート(大葉×山椒) 660

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

W I N E

本日のワイン(泡、白、ロゼ、オレンジ、赤) グラス 600～

別紙のワインリストをご覧ください ボトル 3700～

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

C R A F T G I N

ヘンドリックス 660

紅櫻蒸留所9148 820

積丹スピリット 1320

ザ・ポタニスト 660

モンキー47 1320

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

W H I S K E Y

アードベッグ 10年 990

タリスカー 10年 880

ラガヴァーリン 16年 1320

SAKE

田酒 特別純米	660
竹鶴 純米	660
東洋美人 純米吟醸50	770
土田麴九割九分 生酏純米	770

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

SHOCHU

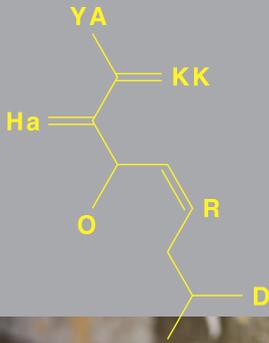
芋焼酎 大和桜 new classic	550
芋焼酎 一尚 ブロンズ	660
芋焼酎 佐藤 黒	770
麦焼酎 中々	550
芋焼酎 天使の誘惑	880

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

SOFT DRINK

ウーロン茶	385
発酵レモンソーダ	385
りんごジュース(北海道増毛産)	660

F O O D



はじめに

おつまみ盛り合わせ 3点盛り(一人前) 800
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) 1100

旬の刺身3種 発酵薬味 1100
旬魚を刺身でどうぞ。発酵薬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合を変えています。

漬ける PICKLE

甘海老とアボカドの紹興酒三升漬 495
紹興酒と麴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。

塩レモン鶏 495
塩麴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。

道産鶏ハツとザーサイのピリ辛漬け 385
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きいてお酒が進みます。

金美人参のラペ 385
柔らかくて甘い金美人参をカラマンシー(柑橘類)ピネガーでマリネしました。隠し味にはバナナプルを使いフルーティーな味わいに。

ナスのバルサミコ酢煮浸し 530
ナスを素揚げし、バルサミコ酢に漬け込みました。はちみつのもろやかな甘みとケッパーの風味がよく合います。

白菜と生姜のピクルス 330
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。

ヤードの糠漬け 440
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。

醤油麴と三河みりんの半熟味玉 1個 220
半熟卵を醤油麴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。

牡蠣の発酵オイル漬け 1個 330
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。

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ド。自慢の一品です。

1100

唐辛子麴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麴に約2週間漬けました。
麴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。

720

羊チョップ ニラミント醬

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広がるソース。

1本 770

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。

1430

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 800

ハーフ 550

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ド。自慢の一品。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。豚ほほ肉の菌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お召し上がりください。

600

燻す SMOKE

パルミ鯉

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

550

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。

690

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。

640

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。

495

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。

860

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。お好みでリッツと一緒に召し上がりください。

530

炒める STIRFRY

やわらか卵のトマト麴炒め

卵とトマト麴を炒めました。卵のふわふわ食感とトマト麴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。

660

豆苗と小松菜のナンブラー炒め

豆苗と小松菜をナンブラーで炒め、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。

620

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し。

620

揚げる FRIED

醤油麴ザンギ

鶏肉を醤油麴で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。

550

塩麹のフィッシュフライ(出汁ボン酢 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麴に漬け込み、サクサクのフライに仕上げました。
出汁ボン酢でさっぱり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。

620

海老とレンコンの春巻

ご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(スパイシー or 発酵バター)

スパイシー: 旨味の強い干しエ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

530

包む WRAP

果実と生ハム もろみ味噌

果実、チーズ、ハーブをバ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 280

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、最中で包みました。

1個 280

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 550

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 660

米と麴 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。

980

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バクチーを乗せ、
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。

550

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麴スープと米粉麺であっさり食べられるメの逸品。
茶碗一杯程度の量です。

550

乳と菌 MILK & FUNGUS

ヨーグルトアイス

塩麴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。

330

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。

330