

# OSUSUME

## 包む WRAP

### ラムのスパイス春巻き

チーズ入りの自家製ラムカレーを春巻きにしました。  
お好みでミントをつけてお召し上がりください。

1本 350

### 紅生姜のさつま揚げ

紅生姜とモッツアレラチーズの自家製さつま揚げ。  
グリーンマスタードソースと一緒にどうぞ。

1個 250

## 蒸す STEAM

### カルボナーラ茶わん蒸し

カマンベール入りの卵液で作った茶わん蒸し。  
上に生ハムとブラックペッパーを乗せました。

350

## まぜる MIX

### 緑のサラダ

緑の野菜と、マスカット、ローストビスタチオをサラダ仕立てに。  
自家製の酒かすドレッシングでお召し上がりください。

640

### タコと茗荷のナムル

低温調理した水タコを茗荷や4種の胡椒と合わせてナムルにしました。

380

## 漬ける PICKLE

### 牛タンの低温ロースト わさび醤油麴

塩麴に漬けたやわらかい牛タンを低温でローストしました。  
自家製のわさび醤油麴をつけてお召し上がりください。

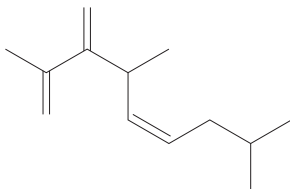
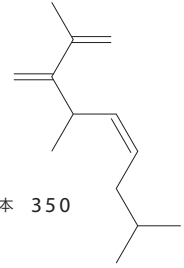
1430

## 燻す SMOKE

### ガトーショコラ

甘さ控えめの自家製ガトーショコラを燻しました。  
ヘーゼルナッツと一緒にどうぞ。

250



表示価格は全て税込です。

# HAKKO YARD