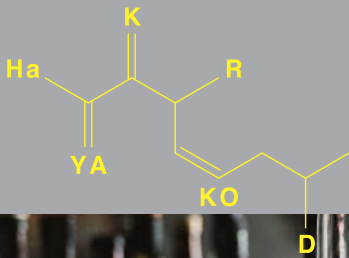


D R I N K



WINE

ニセコでワインを販売しているCave de Bambou 様に、発酵ヤードの料理に合わせて選んでいただいたワインです。
季節やブドウの収穫状況などにより、旬のワインをそろえております。スタッフにもお気軽にお問い合わせください。

本日のワイン (泡、白、ロゼ、オレンジ、赤)

別紙のワインリストをご覧ください

ASK

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

CHUHAI

旬の果物と砂糖を数日発酵させて作る自家製シロップ。水は一切使用していません。これに焼酎とオレンジの実と皮で作ったリキュールを足したものに、炭酸と果汁を加えてサワーにしています。なお、シロップはノンアルコールでも提供ができます。

発酵レモンサワー	600
発酵塩レモンジンジャー	600
季節果実の発酵サワー	600
発酵トマト麹サワー	495
発酵ライムサワー	495
うめゆかりサワー	495
8種のスパイスサワー	495
ウーロンハイ	440
紅茶ハイ	440
プーアルハイ	440

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

HAKKO GINGER

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椒の酵母で発酵。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。

発酵ジンジャービアのシャンディガフ	880
発酵ジンジャービアのハイボール	720
発酵ジンジャービアのサワー	720
発酵ジンジャービア (ノンアルコール)	ハーフサイズ 500 / フルサイズ 800

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
-----------------	-----

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

B E E R

エビスビール(ドラフト)	550
--------------	-----

エビスビール(小瓶)	550
------------	-----

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

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・ボタニスト	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
-----------	-----

ラガヴァリン 16年	1320
------------	------

S A K E

田酒 特別純米	660
竹鶴 純米	660
東洋美人 純米吟醸50	770



S H O C H U

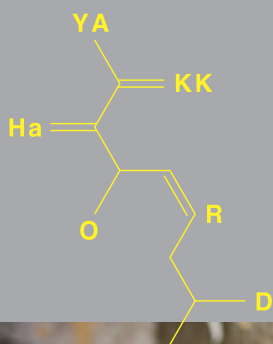
芋焼酎 大和桜 new classic	550
芋焼酎 一尚 ブロンズ	660
芋焼酎 佐藤 黒	770
麦焼酎 中々	550
芋焼酎 天使の誘惑	880



S O F T D R I N K

ウーロン茶	385
発酵レモンソーダ	445
ほかのシロップでもお作りいたします。内容、お値段など詳細はスタッフにお尋ねください。	
発酵レモンティー	445
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

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分を変えています。

1100

漬ける PICKLE

甘海老とアボカドの紹興酒三升漬

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。

545

塩レモン鶏

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がください。

595

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きいてお酒が進みます。

385

金美人参のラペ

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。

385

バルサミコ酢の煮浸し

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。

530

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。

330

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。

440

醤油麴と三河みりんの半熟味玉

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。

1個 220

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。

595

国産イチボ 味噌麴漬け

国産牛のやわらかいモモ肉を味噌麴に漬け、うま味と味の深みを引き出しました。

780

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

希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。

1100

唐辛子麴につけた豚のパクチャー和え

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ャーと一緒にご堪能ください。パクチャ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 770

鴨肉のロースト デュカとルバーブソース

上質な脂が特徴の滝川産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

鮎の麻辣コンフィ(1尾)

鮎を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品。(提供期間：6月～10月)

900

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お召し上がりください。

600

ヒラメの生ハム オレンジソース

ヒラメを熟成させ、生ハムを作りました。
バルサミコ酢と合わせたオレンジソースに、燻したアーモンドを添えて。

650

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る。

550

スパイスナッツ

コリアンダー、クミン、ガラムマサラなどたくさんのスパイスと鯉節やパルミジャーノで味付け。
お酒が進むおつまみです。

300

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お召し上がりください。

530

砂肝と干しごぼうの梅肉和え

歯ごたえのある砂肝に自家製の干しごぼうと山椒を乗せて。

350

炒める STIRFRY

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。

660

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。

620

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。

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)

北海道の海でとれた生タラを塩麹と生姜に漬け込み、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

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ゲ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ツ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、
涼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夏の逸品。
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