

VAPEUR

le Feb. 2019

ENTREE 前菜

仏 バスク惣菜の盛り合わせ Assorted vegetables platter Basque style キャロットラペ、根セロリのサラダなど数種の野菜惣菜を盛り合わせで。	1,000
サザエとタケノコのピンチョス Pintxos of turban shell & bamboo shoots 旬のタケノコと貝をピンチョス仕立てに。食事のスターターにも、おつまみにも。	1,000/2p
鴨のスマークと白カビチーズの葉野菜サラダ Salad of smoked duck & cheese たっぷりの葉野菜に濃厚な味わいの鴨肉とチーズを合わせた貝具山サラダ。	1,500
岩手産ホヤと山ウドのサルサヴェルデ Marinated of sea squirt & udo 産地直送の新鮮なホヤと山ウドをバクチャーを効かせたソースで味付け。さっぱりとした白ワインと。	1,000
軽く火を入れたエリザベスサーモン フレッシュチーズソース Rare roast of salmon with cheese source 脂ののったサーモンを柔らかく火入れ、ハーブとチーズの爽やかなソースで。	1,400
バスク風タラとピーマンのオムレツ Omelette of cod バスク定番オムレツ。青唐辛子のピクルス添え。	1,000
枝豆の冷製フラン ホッキ貝のサラダとガスパチョソース Pudding of green soy beans with shellfish salad & gazpacho 枝豆の旨みを閉じ込めた色鮮やかなフラン。貝の旨みと爽やかなガスパチョを合わせて。	1,100
フォアグラのテリーヌ イチジクジャムとパンデビス添え Terrine of foie gras & fig jam, ginger bread 濃厚なフォアグラの旨みを閉じ込めたテリーヌ。ジンジャー風味のジャムとスパイスパンを合わせて。	1,700
広島産牡蠣と野菜のフリット Deepfried milt and vegetables サクサクの生地で仕上げます。フランボワーズヴィネガーとタルタルソースで。	1,700
北海道産遊ぶたホルモンのアショア サフランライス添え Axa of pork organ meat with saffron rice 刻んだ豚ホルモンを白ワインとスパイスで柔らかく煮込み、香り高いお米と合わせます。	1,300

CHARCUTRIE 肉惣菜

自家製シャルキュトリー盛り合わせ Assorted meat platter

3 種盛り 2,500 4 種盛り 3,000 5 種盛り 3,500

下記の中から好きなメニューをお選びください。

パテ ドカンパーニュ Pate de campagne	1,000
鶏白レバーのテリーヌ Terrine of chicken liver	900
自家製豚肉ソーセージ Homemade pork sausage	1,000
自家製バスク風ソーセージ Chistorra	1,000
ジャンボンブラン(蒸しハム) Homemade steamed ham	900
栃木産ヤギのテリーヌ Terrine of goat	1,200
鳥取産イノシシのテリーヌ Terrine of boar	1,000

MENU



VAPEUR はフランス語で「蒸す」を意味する言葉。魚介類をはじめ、産地直送の新鮮な旬の素材にシェフのアイデアを加えた特製の蒸し料理をお楽しみください。

本日の蒸し魚介の盛合せ” フリュイドメール” Steamed seafoods Platter	6,000
本日の蒸し牡蠣3種盛合せ” プラトードユイットル” Steamed seafoods Platter	4,500/6p
三重 浦村産岩牡蠣 Steamed rockoyster MIE	750/1p
岩手 大船渡産3年牡蠣 Steamed oyster lwate	900/1p
島根 隠岐島産岩牡蠣 Steamed rockoyster lwate	950/1p
オーガニックムール貝のシードル蒸し(フレンチフライ添え) Cider steaming of the mussels 大ぶりで旨みの強いムール貝をバスク産シードルで爽やかに蒸し上げます。	1,700
岩手産水タコのヴァプール ピキオソース Steamed octopus 柔らかく蒸しあげたタコにバスク産赤ピーマンのkokのあるソースを合わせて。	1,500
仏産ホワイトアスパラガスのヴァプール Steamed white asparaguses 旬の素材をシンプルに蒸し上げ、温泉卵と爽やかなソースで仕上げます。	1,500
ヤングコーンのヴァプール 焼きトマトのヴィネグレット Steamed young corns ヒゲまで甘い旬のヤングコーンをシンプルに蒸しあげ、香ばしくサッパリとしたソースで仕上げます。	1,000/4p
レンズ豆を詰めた花ズッキーニ フレッシュチーズ添え Steamed flower zucchini filled with lentil チョリソーとレンズ豆を旬の花ズッキーニの中に詰め、蒸しあげます。	1,300/2p
季節野菜のヴァプール 青森シャモロックのコンソメ Steamed seasonal vegetables with tapnade sauce 旬の色とりどりのお野菜をシンプルに蒸して、香ばしい旨みのソースを添えます。	1,400



PLATS メインディッシュ

山形産デュロック豚骨付スペアリブのシェリー煮込み Sherry stew of pork 旨みの強い豚肉をkokのあるシェリーと香味野菜で柔らかく煮込みました。	2,600
青森産シャモロック胸肉の炭火焼 焼きなすソース Charcoal grilled chicken with eggplant source 低温でじっくりと火を入れた鶏肉を、仕上げに炭火で香ばしく焼き上げます。	2,900
山梨熟成ワインビーフしんたまのステーキ・フリット Beef steak & chips 特殊な熟成方法で旨みを増した柔らかいもも肉を、ピストロ定番のステーキで。	3,700

APERITIFS おつまみ

仏バスク産キントア豚生ハム Raw ham "Kintoa"	1,200
自家製ポテトフリット Deep fried potatoes	650
生ハム&サラミ盛合せ Assorted salami & ham platter	1,600
チーズ盛合せ Assorted cheese platter	1,400
自家製ピクルス Homemade pickles	650
オリーブマリネ Marinated olives	650
ミックスナッツ Mixed nuts	650