

「ワイン発祥の地」  
と言われるジョージアには  
500種類もの葡萄の亜種が自生し  
うち200種ほどがワインづくりに利用されている  
8000年の歴史を持つこの地のワインをかのクレオパトラがこよなく愛したため  
この地のワインは「クレオパトラの涙」とも呼ばれている  
当店ではジョージアを中心に黒海周辺のワインを取り揃えています

\*\*\* SPARKLING WINE スパークリングワイン \*\*\*

**BAGRATIONI(WHITE/DRY/GEORGIA) 3500円 (グラス780円)**

バグラチオン(白/ドライ/ジョージア産)

ライラックを思わせる香りにフルーツのアロマなのに、味わいも色合いも濃厚

**ABRAU DURSO (WHITE/DRY/RUSSIA) 4000円 (グラス870円)**

ロシア皇帝ワイン(アブロウ デュルソ) (白/ドライ/ロシア産)

1870年に建てられたロシア皇室の醸造所アブロウデュルソ

シャルドネ、ピノノワール、ピノブラン使用した優雅な味わい

\*\*\* WHITE WINE 白ワイン \*\*\*

**TSINANDALI (WHITE/DRY/GEORGIA) 3500円 (グラス 780円)**

ツィナンドリ(白/ドライ/ジョージア産)

ルカツィテリ種とムツバネ種を使い、オーク樽で3年熟成された個性豊かなワイン

味わいがあるのに、飲み口がさわやか、最高にバランスが良い

**FETEASCA ALBA (WHITE/DRY/MOLDOVA) 3500円 (グラス 780円)**

フェテアスカアルバ(白/ドライ/モルドヴァ産)

モルドヴァの在来品種であるフェテアスカアルバを100%使ったワイン

フルーティーな味わいなのに軽すぎない絶妙なバランス

\*\*\* KVEVRI(AMBER/ORANGE) WINE クヴェヴリ(アンバー/オレンジ)ワイン \*\*\*

入荷状況はスタッフまで(グラス1000円)

地中に埋めた陶器の甕で葡萄の皮や種と一緒に長期に渡って発酵貯蔵させるため

複雑な味わいを醸し出すジョージア伝統の製法で作られたワイン

その製法はユネスコの無形文化遺産にも登録されている

\*\*\* RED WINE 赤ワイン \*\*\*

**MUKUZANI (RED/DRY/MEDIUM/GEORGIA) 3600円(グラス 780円)**

ムクザニ (赤/ドライ/ミディアム/ジョージア産)

サペラヴィ種100%を用いオーク樽で3年以上熟成、樽の香りあり

ジョージア(旧グルジア)ワインの赤といえはこれ

**NAPAREULI (RED/DRY/MEDIUM/GEORGIA) 4000円(グラス 870円)**

ナパレウリ (赤/ドライ/ミディアム/ジョージア産)

ジョージアを代表するサペラヴィ種を一番純粹に感じられる

余計な酸味がなく非常にバランスのよいワイン

**PIROSMANI (RED/DRY/MEDIUM/GEORGIA) 4000円**

ピロスマニ (赤/セミドライ/ジョージア産)

遅摘みのサペラヴィ種100%を使ったフルーティーでフレッシュな味わい

濃厚な赤色が特徴、ピロスマニとはジョージアを代表する画家の名前

**KINDZMARALI (RED/SWEET/GEORGIA) 4500円**

キンズマラウリ (赤/スイート/ジョージア産)

遅摘みのサペラヴィ種を100%使ったこのワインは

スターリンが愛し、各国との晩餐会で振舞ったことでも知られる

\*\*\* OTHER VARIANTS その他のワイン \*\*\*

**POMEGRANATE WINE (RED/SEMISWEET/ARMENIA) 780円**

ざくろワイン (赤/セミスイート/アルメニア産)

**HONEY WINE (SWEET/EU) 3000円 (グラス 680円)**

蜂蜜酒/ハニーワイン(白/スイート/EU産)

古代より結婚後に蜂蜜で作ったお酒を飲む習慣がありハネムーンの語源に

滋養強壮に優れたこのお酒を新郎に飲ませて夜は、、、

**GLINTVEIN(HOT WINE) (RED/SWEET/EU) 680円**

グリントヴェイン(ホットワイン)(赤/スイート/EU産)

冬のロシアの青空市場の風物詩

シナモンやクローブなどで風味付けしたワインが体を温めます

**CHURCH WINE(CAGOR) (RED/SWEET/MOLDOVA) 350円**

教会ワイン(カゴール) (赤/スイート/モルドヴァ産)

キリストの体と血をあらわすパンと葡萄酒を領聖する

ロシア東方正教会の聖体機密で使われるワイン

40mlのショットグラスで



## <ウォッカ VODKA>

ウォッカにはとてもたくさんの種類があります  
スタンダードなものから、原料を厳選し手間暇かけて蒸留を繰り返した高級品、または、蒸留の際にわざと原料の風味を残したり、梅酒のように、後から果実などを漬け込んで風味を付けたものもあります  
飲み比べて、自分のお気に入りの一杯を見つけてみてください

## <定番ウォッカ STANDARD VODKA>

- \*スタリーチナヤ STOLI 40% 300円 (500ml: 3500円)  
ロシア産、世界中のあらゆるバーで必ず置いてある定番中の定番  
どこへ行っても「ロシアのウォッカ」といえばこれ  
各種大会で金賞を受賞し、世界中で「ストーリー」の愛称で親しまれている

## <プレミアムウォッカ PREMIUM VODKA>

- \*ロシアンスタンダード RUSSIAN STANDARD 40% 400円  
ロシア産、旧都サンクトペテルブルグのあるレニングラード州と  
カレリア共和国と境にあるラドガ湖の水と冬小麦を使った高級ウォッカ  
「ロシアのスタンダード(基準)」とは  
「ウォッカは40度のアルコールを含む」とする帝政時代の規定のこと
- \*ベルヴェデーレ BEBVEDERE 40% 400円  
ポーランド産、普通の店で見かけることが少ないため日本での知名度は低いですが  
欧米のおしゃれな若者たちの間ではすでに定番  
日本でもホテルや高級なバーには置いてます(びっくりするほど立派な値段で)
- \*グレイグース GRAY GOOSE 40% 450円  
フランス産、最上級の小麦と天然水を使用したスーパープレミアムウォッカ

## <番外編 SPECIAL VODKA>

- \*スピリタス SPIRYTUS 96% 350円  
ポーランド産、アルコール度数96度、火をつけると青白く燃え上がり、  
飲み干すと自分の食道の位置が分かります
- \*スコルピオ SKORPIO 37% 350円  
英国産、サソリ入りウォッカ、飲み終えた後のサソリはご希望があれば調理します

## <リキュールなど FLAVORED VODKA / LIQUEUR / GRAPPA >

味わいや度数により冷凍または冷蔵、常温で保存しております

### (スパイシー系)

**\*スタルカ STARKA 43% 400円**

ロシア産、ウォッカにリンゴと梨の葉の浸酒、ポートワイン、ブランデーをブレンド  
ワイン樽で長期熟成させたもので「皇帝の酒」の愛称で親しまれる

**\*ハニーペッパー HONEY PEPPER 40% 400円**

ウクライナ産、唐辛子とハチミツ入りウォッカ、カクテルにもよし  
日本の玉子酒のように風邪のひきはじめによく飲まれる

**\*チョコレートクリーム CHOCOLATE CREAM 17% 450円**

オーストリア産、常温

**\*ブラック BLACK 40% 350円**

英国産、カテキューと言われるインド原産の植物をつかった漆黒色の薬草ウォッカ  
「カテキン」の語源になるほどカテキン、タンニン、ポリフェノールが豊富

**\*ヴァニラ VANILLA 40% 350円**

スウェーデン産

**\*塩キャラメル SALTED CARAMEL 37.5% 400円**

ラトビア産、世界初の塩キャラメルフレーバー

### (フルーティー/フラワー系)

**\*レモン LEMON 40% 350円**

ロシア産、炭酸で割ってもよし

**\*チャチャ CHACHA 45% 400円**

ジョージア(旧グルジア)産、イタリアのグラッパやフランスのマールと同じ様に  
ぶどうの搾りかすを発酵蒸留させたリキュール、程よいぶどうの香り

**\*ズブロフカ ZUBROWKA 40% 350円**

ポーランド産、バイソングラスで香り付けしたウォッカ、桜の葉のような芳香

**\*エルダーフラワー ELDER FLOWER 16% 350円**

ドイツ産、エルダーフラワーとはハーブの一種でハーブティーに使われる  
風邪や花粉症に効果があるといわれている

**\*ベリー系 BERRY 400円**

主に、ロシア/ウクライナ産、入荷状況はスタッフまで



己を知りなさい、自分が飲める量より少なく飲んでしまわないように

<カクテル COCKTAIL>

(ローズ系)

\*スパークリング&ローズ SPARKLING WINE & ROSEWATER 780円

\*ウォッカ&ローズウォーター VODKA & ROSEWATER 780円

(ベリー系)

\*ウォッカ&カシスジュース VODKA & BLACKCURRANT 680円

\*ウォッカ&カシスジュース&ソーダ VODKA, BLACKCURRANT & SODA 680円

\*ウォッカ&コケモモジュース VODKA & CRANBERRY 680円

(柑橘系)

\*スクリュードライバー(ウォッカ&オレンジ)  
SCREWDRIVER (VODKA & ORANGE) 680円

\*ブルドッグ(ウォッカ&グレープフルーツ)  
BULLDOG (VODKA & GRAPEFRUIT) 680円

\*シーブリーズ(ウォッカ、グレープフルーツ&クランベリー)  
SEA BREEZE (VODKA, GRAPEFRUIT & CRANBERRY) 680円

(炭酸系)

\*モスコミュール(ウォッカ&ジンジャーエール)  
MOSCOW MULE (VODKA, GINGER ALE & LIME) 680円

\*ウォッカ&コーク VODKA & COKE 680円

\*ウォッカ&ソーダ VODKA & SODA 680円

\*ウォッカ&トニック VODKA & TONIC 680円

(その他)

\*ブラッディーマアリ(ウォッカ&トマトジュース)  
BLOODY MARY (VODKA & TOMATO) 680円

\*ビッグアップル(ウォッカ&アップルジュース)  
BIG APPLE (VODKA & APPLE) 680円

お客様の好みに合わせてベースウォッカ(スタリーチナヤ)を別のものに換えたり  
比率を調整いたします  
お気軽にスタッフにお申し付けください

<ロシアのカクテル「ヨルシュ」の作り方

How to make Russian cocktail “Yorsh” >

ウォッカのショットとビールを注文する  
ビールをグラスに半分注ぐ  
ビールグラスにショットグラスを沈める

Order vodka and beer  
Fill up the glass half with the beer  
Soak the shot glass of vodka  
into the glass of beer

泡があふれる前に一気に飲み干す

Drink up before it overflows

プロ以外の方はご遠慮ください

Only for “Professional” drinkers

## <ビール BEER>

\*バルティカ (3番) (ロシア産)

**BALTIKA No.3 (LAGER, 4.8%, 450ml, RUSSIA) 850円**

ロシアでもっとも広く飲まれているビール、「ベストラガー賞」2年連続受賞

\*ブドヴァイゼル ブドヴァル (チェコ産)

**BUDWEISER BUDVAR (LAGER, 5.0%, 330ml, CZECH) 800円**

チェコの最高級ホップ、モルト、独自の酵母と地下300mからの良質な水で醸造  
700年の歴史を持つ純粋ビール、アメリカのバドワイザーはこのビールが由来

\* (ロシアンインペリアルスタウト)

時価 (1200円前後)

**(RUSSIAN IMPERIAL STOUT)**

as quoted

スタウトの中でも「ロシアン」あるいは「インペリアル」を冠するものは  
帝政ロシアにイギリスから輸出されていたビールのスタイル

長距離輸送に耐えるため極めて濃厚に造られており、ボディは著しく重く、  
非常に複雑な味わい、入荷状況はスタッフまで

過去の取り扱い **OLD RASPUTIN, RASPUTIN, BREWDOG COCOA PSYCO...**

## <ノンアルコール飲料 NON-ALCOHOL DRINK>

- \*クランベリー (つるこけもも) **CRANBERRY MORS**
- \*カシス (くろすぐり) **BLACKCURRANT MORS**
- \*赤葡萄 (コンコードグレープ) **CONCORD GRAPE JUICE**
- \*オレンジ **ORANGE JUICE**
- \*グレープフルーツ **GRAPEFRUIT JUICE**
- \*りんご **APPLE JUICE**
- \*トマト **TOMATO JUICE**
- \*コーラ **PEPSI COLA**
- \*ジンジャーエール (ドライ) **DRY GINGER ALE**
- \*烏龍茶 **WOO-LONG TEA**

以上すべて450円

以下すべて600円

\*ローズウォーター **ROSE WATER** (ブルガリア産)

バラの中でも最高級の香りを持つとされるダマスクローズ  
その中でも気候や土壌などの条件が奇跡的にそろったカザンラク地方で取れた  
ダマスクローズを使った飲料

\*ぎくろジュース **POMEGRANATE JUICE**

本場イラン産の黒ぎくろを使った、甘みと苦味のバランスの取れた100%ジュース

\*ミネラルウォーター ナベグラヴィ

**NATURAL MINERAL WATER "NABEGLAVI" (200ml)** (ジョージア産)

コーカサス山脈の地下水から生まれたジョージア (旧グルジア) 産天然発砲水  
ミネラル含有率は1000mlあたり3374mgと世界一

参考: 2403mg (ゲロルシュタイナー)、2047mg (コントレックス)、  
990mg (サンペレグリーノ)、619mg (ペリエ)、484mg (エヴィアン)、  
302mg (ボルヴィック)、25mg (クリスタルカイザー)

## <デザート DESSERT>

- \*シャルロットカ SHARLOTKA (RUSSIAN APPLE CAKE) 450円  
ロシアのりんごケーキ、紅茶のクリームを添えて
- \*アイスクリーム (はちみつ、バラ、クランベリーまたはそのミックス)  
ICE CREAM (HONEY, ROSE or/and CRANBERRY FLAVOR) 450円

## <食後のお飲み物 TEA, COFFEE, DESSERT WINE & BRANDY>

- \*ロシア紅茶 RUSSIAN TEA WITH ROSE JAM 450円  
貴重なブルガリア産ダマスクローズのジャムと一緒に  
ロシアでは、ジャム入れから食べる分を自分のお皿にとって、それを  
自分のスプーンで食べながら紅茶はプレーンのまま飲むのが一般的です  
(紅茶に直接ジャム入れるのを好む人もいます)
- \*ジョージアの珈琲 GEORGIAN (TURKISH) COFFEE 450円  
珈琲は本来「苦い」飲み物ではなく、チョコレート同様「苦くて甘い」飲み物  
珈琲と同量の砂糖をゆっくりと煮出したものを、漉さずに上澄みだけを飲みます  
最後にカップの底に残った粉を使った珈琲占いが楽しめます
- \*カゴール DESSERT WINE KAGOR 350円  
キリストの体と血を象徴するパンと葡萄酒を領聖するロシア東方正教会の聖体機密で  
使われる甘口の赤ワインをデザートとして40mlのショットグラスでご提供します
- \*アララット (ブランデー) ARMENIAN BRANDY 900円  
ヤルタ会談でスターリンに振る舞われた英国チャーチル首相が大いに気に入り  
その後毎年400本取り寄せたというアルメニアブランデー

### <コーヒー占い COFFEE TASSEOGRAPHY>

コーヒーを飲	Drink the coffee
少しだけ水分を残す	leave a small amount of coffee in the bottom
ソーサーをひっくり返してカップの上に置く	Place the saucer upside down on the cup
願いを掛ける	Make a wish
カップをソーサーの上にひっくり返す	Turn the cup over onto the saucer
3分ほど待つ	Wait 3 minutes
カップの底にシンボルやイメージを探す	See symbols and images in the coffee grounds that are in the cup

橋：仕事がらみのお金	Arch: Money in business matters
カメラ：あなたを想う人がそばに	Camera: Someone is attracted to you
コイン：大金が転がり込む	Coins: Money is on the way
ダイヤ：プロポーズ	Diamonds: Marriage proposal
花：しあわせ	Flowers: Happiness
ハート：愛	Heart: love
結び目：健康に注意	Knots: Take care
道：もうひとつ上のレベルに	Road: Opportunities to another level
船：仕事のチャンス	Ship: Business opportunity

## 旅行気分でロシア語を話してみませんか？

-Здравствуйте! [ズドゥラーストゥヴィチェ] こんにちは！

-Извините! [イズヴィニーチェ] すみません！

-Что будете? [シュト ブーディチェ] 何にしますか？

-Я буду (борщ, бефстроганов, чай...)

[ヤア ブウドウ(ボルシ、ビフストローガノフ、チャイ、)]

私は(ボルシチ、ビーフストロガノフ、お茶、、、)にします

-Дайте пожалуйста (меню, воды, хлеб...)

[ダイチェ パジャールスタ(メニュ、ヴァディ、フレップ、)]

(メニュー、お水、パン、、、)をください

-Спасибо. [スパシーバ] ありがとう

-Пожалуйста. [パジャールスタ] どういたしまして

-Посчитайте, пожалуйста.

[パンタイテ、パジャールスタ] お勘定をお願いします

-Вкусно. [フクースナ] おいしい

-Было вкусно. [Буйра フクースナ] おいしかったです

-До свидания! [ダ スヴィダーニヤ] さようなら



**\*\*\* Ассорти закусок \*\*\***  
前菜盛合せ

**1. Ассорти из 5 холодных закусок**

Заказ от 2 порции по 980 с человека

「冷たい前菜盛合せ 5品（2人前以上） 1人前 **980**

特に希望の品（2~18の内、5、7、8を除く）があれば2~3品まで申し受けます  
残りはバランスを考えてこちらでおすすめします

**\*\*\* Рыбные закуски \*\*\***  
魚の冷たい前菜

**2. Селедка под шубой 600**

「毛皮のコートを着たニシン」  
ニシンとビーツとポテトのミルフィーユサラダ

**3. Блины с красной рыбой 600**

「サーモンのブリニ包み」  
サワークリームを塗ったロシアのパンケーキで  
野菜と自家製サーモンを包んだもの

**4. Селедочка 500**

「ニシンのマリネ」

**5. Семга 600**

「サーモンのマリネ」

**6. Белая рыба в томат. соусе 500**

「白身魚のトマトソース煮」

**7. Строганина 600**

「ストロガニーナ」  
刺身用の新鮮な白身魚を一度凍らせ  
薄く削って塩コショウで味付けしたシベリア料理  
魚のうまみと口解けを楽しむため  
凍ったうちにお召し上がりください

\*\*\* **Мясные закуски** \*\*\*  
肉の冷たい前菜

**8. Сациви** 700

Вареная курица в орех. соусе по-грузински

「サツィヴィ」

茹でた鶏肉にスパイシーな胡桃ソースをかけた  
ジョージア（旧グルジア）料理

**9. Бастурма** 500

Говядина сушеная со специями, по-грузински

「バストウルマ」

ビールにも合う辛くてスパイシーな味付けの  
ジョージア（旧グルジア）の干し肉

**10. Буженина** 500

「ブジェニーナ」

ロシアのローストポーク

**11. Куриный рулет** 500

「ルリャーディ」

卵（オムレツ）を抱いた鶏肉のロール

**12. Сало с хлебом** 500

「サーロとライ麦パン」

豚の背脂を塩漬けにして発酵させたもの

似たものに豚のモモを使った生ハムがある

パンにオリーブオイルやバターを使うように

スライスした背脂を黒パンに載せるのが

ロシアでは一般的

フランスではラルル、イタリアではラルドと呼ばれ

古代ギリシア時代から受け継がれる料理

\* 豚の背脂

脂身と聞いて驚く方もいらっしゃるでしょうが

実は肉のうまみは脂身にあります

これはお肉屋さんや料理人には常識ですが

あまり知られていません

経験的に知っている人はヒレ肉よりロース肉を好み

サシの入った神戸ビーフが好きなはずです

**\*\*\* Овощные закуски \*\*\***  
野菜の冷たい前菜

13. **Лечо** 500  
「レーチョ」  
パプリカのトマトソース煮
14. **Аджаб сандал** 600  
Тушеные овощи приправленные специями  
「アジャブサンダリ」  
ジョージア（旧グルジア）のスパイシーな  
ラタトゥイユ
15. **Баклажаны с орех. соусом** 500  
「バドウラジャーニ」  
スパイシーなくるみペーストを塗った  
ジョージア（旧グルジア）の焼なす料理
16. **Грибочки марин.** 500  
「森のキノコのマリネ」
17. **Огурчики марин.** 400  
「キュウリのディルピクルス」
18. **Капуста марин. грузин.** 400  
「キャベツのマリネ」  
ビーツと一緒に漬けるため赤く染まった  
ジョージア（旧グルジア）のピクルス

**\*\*\* Сырные закуски \*\*\***  
チーズの前菜

19. **Гебжалия, 2 шт.** 1000  
Творог с мятой в сырном мешочке  
「ゲブジャリア 2つ」  
ミントで味付けしたカッテージチーズを  
薄く延ばしたスルグニチーズで包んだ  
ジョージア（旧グルジア）料理  
（数に限りがございます）

**\*\*\* Горячие закуски \*\*\***  
温かい前菜

- 20. Горшочек 700**  
Грибы в белом соусе запеченные в горшочке  
「ガルシヨーチク」  
キノコのクリーム煮、  
壺に詰めてパンをかぶせてオーブンで焼いたもの
- 21. Хачапури 1000**  
Грузинская лепешка  
из дрожжевого слоеного теста с сыром  
「ハチャプリ」  
パイ生地でもなくパン生地でもない  
不思議な生地でチーズを包んで  
オーブンで焼き上げた  
ジョージア（旧グルジア）のピザ
- 22. Пирожок с мясом 300**  
「肉のピロシキ」
- 23. Пирожок с капустой 300**  
「野菜（キャベツ）のピロシキ」
- 24. Блинчики с мясом, 2 шт. 700**  
「肉の布林チキ」  
パンケーキで具を包んでパリッと焼いたもの
- 25. Бличики с капустой, 2 шт. 700**  
「野菜（キャベツ）の布林チキ」
- 26. Помидор, запеченный с сыром 700**  
「轎に乗ったスルグニ」  
薄切トマトにチーズをのせた  
ジョージア（旧グルジア）オーブン料理

**\*\*\* Хлеб \*\*\***  
パン

**27. Черный хлеб "Бородинский" 250**

「ライ麦パン」

天然酵母から育ててつくるライ麦75%の黒パン

**\*\*\* Супы \*\*\***  
スープ

**28. Борщ**

**700**

「ボルシチ」

世界三大スープのひとつ

ビーツのほのかな甘さと鮮やかな色が特徴

(夏期は冷製ボルシチのご用意もございます)

\*ビーツとは

赤カブと混同されることがありますが

赤カブの中身が白いのに対しビーツは中まで真っ赤

生物学上の分類もアブラナ科ではなくアカザ科です

アカザ科の代表的な野菜にほうれん草があります

根元の赤いほうれん草を見かけますよね

また、ベビーリーフ(若葉の総称)として

赤い葉脈のビーツの若葉はがうられています

**29. Харчо**

**900**

「ハルチヨー」

ジョージア(旧グルジア)を代表する

スパイシーで激辛な牛肉のスープ

**30. Уха**

**800**

「ウハー」

ロシアの魚のスープ

**31. Грибной суп**

**800**

「キノコのスープ」

**32. Чихиртума**

**700**

Грузинский яичный суп на курином бульоне

「チヒルトウマ」

ジョージア(旧グルジア)の鶏肉ベースの卵スープ

**\*\*\* Основные блюда \*\*\***

**メインディッシュ**

На приготовление горячих блюд требуется время.

Расчитываем на Ваше понимание.

メインディッシュはご注文いただいてから出来上がるまでに時間がかかります。余裕を持ってご注文下さい。

**33. Бефстроганов 1000**

「ビーフストロガノフ、ライス付き」

日本では「フランス料理」や「洋食」の影響で

デミグラスソースを使った茶色いソースが

広く知られていますが

本来はサワークリームをベースにした

白いソースでつくります

**34. Голубцы 1000**

「ガルプツィ」（牛、豚）

トマトクリームソースをかけ

オーブンで焼いたロールキャベツ

**35. Котлета по-киевски 1000**

「チキンキエフ」

ナイフを入れるとバターソースが流れ出す

ウクライナの首都の名を冠した料理

**36. Люля Кебаб 1000**

「カバビ」（牛、豚）

コーカサス地方で一般的なスパイシーな挽肉の串焼

**37. Фаршированный перец 1000**

「パプリカの肉詰め」（牛、豚）

野菜と挽肉の詰め物をしたパプリカのオーブン焼き

**38. Цыпленок Табака 1200**

「タバカ」

ハーブを3ヶ月間発酵させて作った

特製ソースでマリネしてオーブンで焼いたひな鳥

皮はパリパリ、肉はジューシーな

ジョージア（旧グルジア）の代表的な料理



下記お試しセットではそれぞれ  
ロシアとグルジアの代表的な料理が楽しめます

お試しセット「ロシア」 3000円

「毛皮のコートを着たニシン」など前菜5品

ボルシチ

ピロシキ

ビフ・ストロガノフ

ロシアンティー



お試しセット「グルジア」 3200円

「毛皮のコートを着たニシン」など前菜5品

ハチャプリ

タバカ

グルジア珈琲

