

## 旅行気分でロシア語を話してみませんか？

-Здравствуйте! [ズドウラーストウヴィチェ] 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

「サツイヴィ」

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

「ルリヤーデイ」

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

フランスではラール、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

「橋に乗ったスルグニ」

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さいます)

\* 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

