

要予約 Reservation required Горшок с грибами**pot of mushrooms** きのこのつぼ焼きサワークリーム煮込み(パンをかぶせてオーブンで焼きます。焼き時間25分) 一人前**1364円**税込**1500円****要予約 Reservation required 米燻嫩鶏 Колчѐная курица**

仕入れの都合上6日前までに要予約

Smoked Chicken 岐阜県産鶏 1羽丸ごと燻製

鶏肉の燻製は中国にもロシアにも日本にもありますが、

この米燻嫩鶏は大変手前のかかった料理でハイテク中国料理の技法です。

私の大好きな料理の1つです。塩塗り、皮目に熱湯をかけて皮を張らせる、風乾、熱燻、皮目をパリッと揚げて仕上げる。

という工程を得て大変美味しく仕上がります。

丸鶏は岐阜県産チルド2.0~2.3kgを使用。クリスマスや新年会、お祝いに最適です。

私がカービングサービス致します。(ご予約店内食事の場合)

輸入鶏や冷凍鶏とは格と美味しさが違います。

※おまかせコース5500円税込以上で5名様以上からリクエストに応じてメニューに組み入れることができます。

◎また、クリスマスや年末年始、ホームパーティー用に
テイクアウト予約OKです。引き渡しは燻製丸鶏が仕上がった状態。※お車でお越しで、大皿持参、事前取り決め引き渡し時間厳守。カービングが必要な場合にはカービング料1000円プラスです。1羽 4~6人前 **6545円**税込**7200円****◎要予約 Reservation required Цыпленок Табака タバカ**
岐阜県産小びなのグリル **グルジア風**仕入れの都合上6日前までに要予約 **Grilled chicken Georgian style** (要相談)

ジョージア(グルジア)料理の代表的な鶏料理“タバカ”です。

500グラム~600g程の小びな料理ですが国産ではなかなか入手できない為、二回り大きい1.2~1.3kg程の岐阜県産解凍丸鶏を使用していましたが、

※最近では小さめの丸鶏が入手困難になっています。

冷凍ブラジルグリラーは使いたくないので、

通常期は暫くの間休止します。

※年末前に1.2~1.3Kg程度の小丸鶏が出回る頃に可能の場合あり。

開いた状態でプレスしてグリルしますので独特のスタイルで焼き上がります。

1羽 3~4人前 **4545円**税込**5000円****Котлета по киевски**  **Котлета по-київськи**キーウ(キエフ)カツレツ **Chicken Kyiv**

ナイフを入れると中から・・・

※お時間いただきます。

(揚げ時間10~11分+準備時間) 一人前 **1500円**税込**1650円**