

UME DISCOVERY FOOD

様々な UME 素材を使ってアレンジをした UME フードや
The CHOYA との相性を考えた梅酒に合うフードが揃いました。
カクテルと UME の新しい出会いをお楽しみください。

The Ume Discovery Food menu presents a choice of
original ume-based dishes as well as exciting food concoctions
that perfectly complement the exquisite flavour of umeshu.



UME づくし プレート

Assorted UME platter (3types)

3種 ¥1,080

スタッフにお尋ねください。

UME づくし プレート

Assorted UME platter (5types)

5種 ¥1,540

梅酒入りチーズホイップ最中 / プロシュート / 四元豚パストラミ /
ニシンの梅酒マリネ / 燻製梅

燻製梅 3個

Smoked Ume 3pieces

¥660

燻製することで旨味を引き出した、おつまみ梅干し。

マグロの竜田揚げ 梅タルタルソース

Tuna fried Tatsuta with Ume tartar sauce

¥940

梅タルタルをたっぷりつけて、熱々のうちにどうぞ。

プロシュート & 四元豚パストラミの盛り合わせ 梅コンフィチュール

Assorted prosciutto & pork pastrami with Ume confiture

¥1,430

冷製のお肉に梅のコンフィチュールをつけてお召し上がりください。

オーストラリア産ローストビーフ 梅とバルサミコのソース

Australian roast beef with Ume and balsamic sauce

¥1,270

梅&バルサミコソースが、ローストビーフの味わいを深めます。

梅酒入りチーズホイップ最中

whipped Cheese with The CHOYA

¥770

The CHOYA を練り込んだ濃厚チーズホイップを梅の最中に閉じ込めました。

カッサータの梅&黒胡椒ソース

Cassata with Ume and black pepper sauce

¥770

イタリア生まれのチーズアイスケーキ「カッサータ」に梅と黒胡椒を使った特性ソースをかけて、大人の味に仕上げました。

サバの洋風炊き込みごはん 燻製梅添え

Saba cooked rice with smoked Ume

¥1,210

燻製とハーブを使った、クセになる味わいです。

梅のハーブオイル漬け / 紫蘇風味のフライドポテト etc...



※価格は全て税込み。