

# 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.



## 梅の実入りチーズホイップ最中や燻製梅など 3種のUMEづくしプレート

UME Specialties Trio Plate, featuring Monaka wafer  
with whipped cheese and ume fresh, smoked ume, and more. **¥1,600**

季節替わりのグラス前菜も楽しめるスペシャルな1皿です。  
This special dish also features seasonal glass appetizers.



## 特製梅ソースで召し上がる お肉の前菜3種のUMEづくしプレート

UME Meat Appetizers Trio Plate, served with a special ume sauce. **¥1,300**

モルタデッラ / ハモンセラノ / ブフェブルスト  
Mortadella / Jamon Serrano / Bologna Sausage



## 白身魚のフライ 梅ビネガー

White Fish Fillet with Plum Vinegar **¥940**

梅ビネガーをつけて、熱々のうちにどうぞ。  
Drizzle with plum vinegar and enjoy while piping hot.



## 燻製梅3個 Smoked UME 3pieces **¥800**

燻製することで旨味を引き出した、おつまみ梅干しです。  
Smoked pickled UME with Umami.



## カッサータの梅&黒胡椒ソース **¥770**

Cassata with UME and black pepper sauce  
イタリア生まれのチーズアイスクレーキ「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。  
Cheese ice cream cake with a special sauce made with UME and black pepper.



## 梅酒入りチーズホイップ最中 **¥770**

UME cheese Monaka  
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。  
Thick cheese whipped cream kneaded with The CHOYA is encased in a Monaka.

## 梅酒風味の鯖炊き込みごはん **¥1,250**

Saba cooked rice with smoked UME  
梅酒香るご飯と燻製とハーブを使ったクセになる味わいです。  
It's a Japanese mixed rice that is characterized by its fragrant roasted aroma  
and Umami taste.



※税込価格  
※Including tax