

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 3 種

Assorted UME platter (3types)

¥1,100

スタッフにお尋ねください。Daily Special.

UME づくしプレート 5 種

Assorted UME platter (5types)

¥1,550

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

Whipped Cheese with The CHOYA / Prosciutto / Pork Pastrami /
Seasonal Appetizer / Smoked UME

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。

Smoked pickled UME with Umami.

魚の竜田揚げ 梅タルタルソース

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。

Fried fish enjoy with UME tartar sauce as a dip.

ローストビーフ 梅とバルサミコソース

Roast beef with UME and balsamic sauce

¥1,480

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。

The UME & balsamic sauce further deepens the flavor of roast beef.

梅酒入りチーズホイップ最中

UME cheese Monaka

¥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みました。

Thick cheese whipped cream kneaded with The CHOYA is encased in a Monaca.

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クリーム「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.

梅酒風味の鯖炊き込みごはん

Regular

¥980

Saba cooked rice with smoked UME

Large

¥1,380

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.

梅のハーブオイル漬け / 梅干し風味のフライドポテト etc.....



※税込価格
※Including tax