

Special menu

ジビエフェア

今年も季節限定で鹿肉・ジビエフェア開催いたします。

北海道羅臼町の須藤さん（シェフの友人）が
新宿イタリアンカルボナードのために狩猟解禁と同時に狩猟してもらいました。

天の恵に感謝して丁寧に調理しました。

2歳のメスを今回送っていただきました。

是非この時期ならではのエゾシカの肉をご堪能ください。

また今回ヒグマも同じ北海道で狩猟できたそうです。

冬眠に入る前の秋が1番脂がのっていておいしい時期だそうです。

体を温める効果、滋養効果、美肌効果、コラーゲンが豊富に含まれています。

是非好きなお酒と一緒にお試しくださいませ。

蝦夷鹿もも肉のソテー

2,400

赤身のもも肉とナッツと赤ワインのソースでご堪能ください。
低温調理でじっくりと火入れしたのでとてもジューシーで柔らかい触感が楽しめます。

蝦夷鹿ロースのソテー

2,400

爽やかな酸味のすぐりと鹿の骨からとったソースで仕上げました。イチジクも添えていますので一緒にお召し上がりください。

蝦夷鹿もも肉の赤ワイン煮込み

2,400

赤身のもも肉とすじ肉を赤ワインと鹿の骨でゆっくり煮込みました。

【数量限定】 蝦夷鹿ラグーのスパゲッティー

1,700

蝦夷鹿とたくさんの香味野菜、スパイスで仕上げたシェフ特製ソースと、スパゲッティーのコラボ。ミートソースよりもあっさり召し上がれます。

【数量限定】 北海道産ヒグマもも肉のソテー

2,300

黒コショウとジンの実を使ったスパイシーな自家製ソースを使用。低温調理でじっくり火入れすることにより柔らかく仕上げております。

【数量限定】 北海道産ヒグマもも肉の赤ワイン煮込み

2,300

24時間小分けにして煮込み臭みを無くし付け合わせの山桃とマッシュポテトであっさりや濃厚に味の変化を楽しめます。



蝦夷鹿もも肉のソテー



蝦夷鹿ロースのソテー



蝦夷鹿もも肉の赤ワイン煮込み



蝦夷鹿ラグーのスパゲッティー



北海道産ヒグマもも肉のソテー



北海道産ヒグマもも肉の赤ワイン煮込み

※テーブルチャージとして、お一人様500円を申し受けます。
※すべて税込み価格です。

Carbonado