

シェフのおすすめ一品料理

ブルガリア料理で馴染み深い「シレネチーズ」「ハルミチーズ」を、小麦粉で出来たパスタ生地で包み、トマトソースとヨーグルトソースで仕上げました。2種のチーズが織り成す絶妙な旨味と塩味、ハルミチーズとパスタの歯ごたえ。思わずビールやワインが飲みたくなる一品です。



シレネ

日本ではフェタとも呼ばれる。食塩水中で熟成させるため、塩気は強い。牛や羊、山羊など種類は豊富。



ハルミ

キプロス原産。熱しても溶けない特性を持つ。火を通すとキュキュとした面白い食感。山羊、羊、牛など。



東欧チーズ2種のラビオリ

～シレネチーズ・ハルミチーズ～

税込 ¥980

本来のムサカは水切りヨーグルトの下にお肉とジャガイモを使用したオーブン料理。こちらはお肉を一切使用していないムサカ。

水切りヨーグルトの下にひきわり小麦、きのこ、トマト、かぼちゃ、レーズン、クルミ、玉ねぎなどで仕上げました。ヘルシーでかぼちゃの甘みを感じる濃厚な味わいをお楽しみください。



ベジタブルムサカ～旬野菜仕立て～ 税込 ¥1,600