



L. LOVES R.
by RINA

映画『放浪の画家ピロスマニ』と
コラボレーション



ジョージア・レストラン *Open!*

11月21日(土)~12月18日(金) 18:00~22:00

ジョージア(旧呼称・グルジア)を代表する画家ニコ・ピロスマニの半生を描いた映画が日本で37年ぶりに再上映されます。
この映画とコラボレートした、在日ジョージア大使館お墨付きの本格ジョージアメニューを提供いたします。



ピロスマニ・コース

2名様より

お一人: ¥3,500 (税別)

ジョージア料理を堪能したい方におすすめのコラボメニューを網羅したコースです。

サラダプレート、ハチャブリ、ヒンカリ、アジャリア風ハチャブリ、ハルチョー、中沢ジョージアヨーグルトデザート

アジャリア風ハチャブリ ¥1,200 (税別)

ピロスマニの作品にも愛されている、あの有名な画家ニコ・ピロスマニの故郷のパン、熱々のうちに焼きたてのパンをもちぎって中心をかき混ぜ、とろけたチーズを付けてお餅に仕上げてください。

ハチャブリ

(チーズ/ペコリーノ)

2個 ¥1,000 (税別)

ジョージアのソウルフードともいえる、チーズを練り込んだ厚焼きパン。一口かじると熱々のチーズが中からとろけ出します。『ペコリーノ』は甘酸っぱい自家製のジャムを使ったお店のオリジナル。



ヒンカリ 2個 ¥800 (税別)

ジョージア独特のスパイスを加えて肉を練り込んだ餃子。もちもちとした皮の中から、たっぷりの肉汁があふれ出します。



中沢ジョージア

ヨーグルト
デザート

¥600 (税別)

マウォーニと呼ばれるジョージアのヨーグルトにレモンを酸かきリンゴのコンポートと自家製ジャムを加えました。中沢ジョージアヨーグルトを使っています。



ハルチョー

¥1,400 (税別)

牛乳とトマト、お湯が入った煮込んだツツリのおかずスープ。ピリ辛で、ほのかに香味が漂います。



本場の「マウォーニ」は中沢だけ!

コーカサス地方の奥山脈ジョージアの乳製品メーカーに30年以上営業された乳産業に、「国産で頂くピロスマニコース」をプラスして、本場の製法をもとに再現しています。



ワインは黒板メニューで

ジョージアはワイン産地の地としても知られ、その歴史は約8000年。クレタトラや黒板産地もジョージア産ワインを産出していたといわれます。お代りから受け継がれる、葡萄の本場の力強い香りをお楽しみください。

