



# 日本ジビエのご紹介

本日で提供のメニュー

**鹿** 鹿肉のから揚げ タルタルソース添え  
認証施設・信州富士見高原ファーム(長野)



鹿肉をヨーグルトで漬込み、醤油、みりん、日本酒で味付けして揚げました。茹で卵とマヨネーズ、野菜ピクルスのタルタルソースを添えています。

《材料》鹿肉、ヨーグルト、にんにく、生姜、みりん、醤油、蜂蜜、塩、揚げ油、片栗粉、ゆで卵、パプリカ、パセリ、マヨネーズ

**鹿** 鹿のポワレ&鹿ペースト、  
サワークリームと自家製ライ麦パンのカナッペ  
認証施設・京丹波自然工房(京都)



ライ麦パンに玉ねぎ、にんにく、牛乳で煮込んだ鹿肉のペーストとサワークリームを塗り、低温でじっくり焼いた鹿肉のスライスのをせました。

《材料》鹿肉、牛乳、玉ねぎ、にんにく、ヨーグルト、へべす、生クリーム、ライ麦、小麦、イースト、モルトパウダー

**猪** 猪ソーセージとザワークラウト  
タップナードソース添え  
認証施設・祖谷の地美栄(徳島)



米粉パンに猪ミンチと枝豆、パプリカが入った極太ソーセージとキャベツの酢漬けをのせました。アクセントにアンチョビ、シーチキン、オリーブで作ったタップナードソースを添えています。

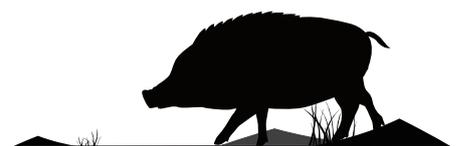
《材料》猪肉、豚肉、パプリカ、枝豆、にんにく、玉ねぎ、チーズ、キャベツ、白ワイン、白ワインビネガー、ハーブ、砂糖、米粉、小麦粉、グルテン、イースト、シーチキン、アンチョビ、オリーブ、オリーブ油

**猪** 猪すき焼きと大根、ゆで卵と糸唐辛子  
認証施設・祖谷の地美栄(徳島)



猪肉のすき焼きです。柔らかく煮こんだ大根とゆで卵を添えました。

《材料》猪肉、醤油、白ワイン、みりん、砂糖、和風だし、片栗粉、大根、卵、唐辛子





# WILD GAME <sup>(GIBIER)</sup> in Japan

## Today's Menu

### Fried venison with tartar sauce

Venison from: FUJIMI KOGEN FARM (Nagano Pref.),  
an Approved Game Handling Establishment (AGHE)



Venison marinated in yogurt, seasoned with soy sauce, mirin(sweet cooking sake), Japanese sake, then fried. Served with tartar sauce made from boiled eggs, mayonnaise and pickled vegetables.

《Ingredients》 Venison, yogurt, garlic, ginger, mirin, soy sauce, honey, salt, frying oil, starch, boiled eggs, sweet bell pepper, parsley, mayonnaise

### Butter roasted venison, venison paste and sour cream on home-baked rye bread

Venison from: Kyotanba Natural Factory (Kyoto Pref.) (AGHE)



Venison paste with onion, garlic and milk spread on rye bread with sour cream, topped with slices of slow-cooked venison.

《Ingredients》 Venison, milk, onion, garlic, yogurt, hebesu citrus, fresh cream, rye, flower, yeast, malt powder

### Wild boar sausage and Sauerkraut, served with anchovy tapenade sauce

Wild boar from: Iya Gibier (Tokushima Pref.) (AGHE)



Chunky wild boar sausage with green soybeans and sweet bell pepper, served with Sauerkraut on rice bread. Tapenade sauce made with anchovy, flaked tuna and olive gives a little kick.

《Ingredients》 Wild boar meat, pork, sweet bell pepper, green soybeans, garlic, onion, cheese, cabbage, white wine, white wine vinegar, herb, sugar, rice powder, flour, gluten, yeast, flaked tuna, anchovy, olive, olive oil

### Wild boar meat in Sukiyaki style, with daikon radish, boiled eggs and thinly sliced dried red chilli toppings

Wild boar from: Iya Gibier (Tokushima Pref.) (AGHE)



Wild boar meat cooked in Sukiyaki style served with simmered daikon radish and boiled eggs.

《Ingredients》 Wild boar meat, daikon radish, soy sauce, white wine, mirin, sugar, Japanese stock, starch, eggs, chilli pepper

