



お米とワインとシャルキュトリー

## 自家製シャルキュトリー *Homemade Charcuterie*

シャルキュトリーとは、ハム、パテ、ソーセージなど主に豚肉を使用した加工肉を意味するフランス語です無添加で自然な味わいのシャルキュトリーをお楽しみください

### 自家製シャルキュトリー盛り合わせ（お二人様分）

【Specialty】 *Assorted homemade Charcuterie*

2680

RIZOに来たらまずこれ！

下記からオススメを7~8種類盛り合せます

お好みがございましたら遠慮なくお申し付けください

#### ◎ハム *Ham*

- |  |                 |     |
|--|-----------------|-----|
| ジャンボン・ブラン                              | （豚 うちもも肉のハム）    | 590 |
| <i>Pork ham "Jambon blanc"</i>         |                 |     |
| ジャンボノー・キュイ                             | （豚 皮付きスネ肉のハム）   | 890 |
| <i>Pork hock ham "Jambonneau cuit"</i> |                 |     |
| 真鴨胸肉のハム                                | タスマニア産大粒マスタード添え | 890 |
| <i>Duck fillet ham</i>                 |                 |     |

#### ◎パテ・ムース・テリーヌ *Pate/mousse/terrine*

- |   |           |     |
|---|-----------|-----|
| パテ・ド・カンパーニュ   | （田舎風パテ）   | 590 |
| <i>French style pork pate "Pate de campagne"</i>    |           |     |
| アバ・ジュレ  |           | 790 |
| （牛モツ〔肝臓・心臓・腎臓〕のコンソメジュレ寄せテリーヌ）                       |           |     |
| <i>Beef offal terrine "Abats de bouef en gelee"</i> |           |     |
| なめらか白レバームース   | 自家製バゲット添え | 790 |
| <i>Liver mousse w home made baguette</i>            |           |     |
| ブーダン・ノワールのテリーヌ                                      | （豚血のテリーヌ） | 980 |
| <i>Pig blood terrine "Boudin noir"</i>              |           |     |

#### ◎ソーセージ *Sausage*

- |  |                      |        |
|--|----------------------|--------|
| セミドライ・チョリソー  | ジュニパーベリーの香り          |        |
| <i>Semi-dry chorizo</i>                                      |                      | 980/2本 |
| アンドウイエット   | （豚モツ〔胃・小腸・大腸〕のソーセージ） |        |
| <i>Pork offal sausage "Andouillette"</i>                     |                      | 890    |
| ぐるぐるメルゲーズ  | （仔羊の長いソーセージ）         | 980    |
| アリッサとクスクスを添えて  |                      |        |
| <i>North African spicy lamb sausage w couscous n harissa</i> |                      |        |

## お米料理/RIZO 【Specialty】 Cocotte cooked rice

---

しっとり鶏胸肉とシトロン・コンフィ (レモン塩漬け)	1280
<i>Chicken fillet n lemon confit</i>	
自家製パンチェッタ(塩豚)と丸ごとトマトとワイルドライス	
<i>PANCETTA salted pork belly, whole tomato n wild rice</i>	
	1580
小ヤリイカとあおさ海苔と生クリーム	1780
<i>Squid, NORI seaweed n fresh cream</i>	
RIZO風タコメシ どっさりパクチー	1880
<i>Dried octopus w fresh coriander</i>	
丸ごとポルチーニ茸と自家製ベーコンとおろしチーズ	1980
<i>Whole PORCINI mushroom n homemade bacon w grated cheese</i>	

【お持ち帰り】 生ハム巻きおにぎり + 390  
【To Go】 Prosciutto wrapped rice ball

余ったお米料理は、生ハムで巻いてお持ち帰りいただけます

## 小さな一皿 Small dishes

---

ギンディージャ (青唐辛子の酢漬け)	390
<i>"GUINDILLAS" pickled Basque green pepper</i>	
キャロット・ラペ・サラダ	390
<i>Grated carrot salad</i>	
シュークルート (ザワークラウト)	390
<i>Choucroute (Sauerkraut)</i>	
季節野菜のピクルス	590
<i>Pickled seasonal vegetables</i>	
自家製ベーコン入り 注文毎に作る温かいポテトサラダ	690
<i>Hot potato salad made for each order</i>	

## デザート、チーズ、その他 dessert, cheese and other

---

自家製アイスクリーム、シャーベット各種	600~
<i>Homemade ice cream / sherbet</i>	
小麦粉を使わない濃厚なテリーヌショコラ	700
<i>Rich chocolate terrine without flour</i>	
とろけるクレームブリュレ 季節の果物添え	700
<i>"CREME BRULEE" w seasonal fruits</i>	
ヌガーグラッセ (香ばしいナッツとドライフルーツのアイスクーキ)	
<i>"NOUGAT GRACE" frozen meringue cake with caramelized nuts n dried fruits</i>	
	800
チーズ盛合せ 2種/3種 Cheese platter	1080/1480
ハード/セミハード/白カビ/青カビ/ウォッシュ/シェーブル など	
ドライフルーツ盛合せ Assorted dried fruits	1080
自家製低温熟成バゲット <i>Homemade baguette</i>	200