

前菜

Appetizer

Raw Ham & Melon Salad

柔らかな生ハムとクインシーメロン

— … ¥1,500 … —

Terrine of Pork

コラーゲン豊富な豚のテリーヌ

— … ¥1,600 … —

Smoked Duck

淡い燻香をまとった鴨のロースト

— … ¥1,800 … —

Seasonal Fish Carpaccio

本日の活メ旬魚のカルパッチョ

— … ¥2,200 … —

Today's Appetizer

本日の旬菜で彩った一皿

— … ¥2,200 … —

Fromage and Assorted Dried Fruits

フロマージュとドライフルーツの盛合せ

— … ¥2,580 … —

Grilled Foie Gras

ハンガリー産フォアグラのとろけるグリル

— … ¥2,680 … —

Bread

焼き立て石窯焼きパン

・ 1piece ¥150

The prices include tax. A 10percent service charge will be added.
表示価格は税込です。税込表示価格に別途サービス料として10%を加算して頂戴いたします。

野菜

Vegetable

全国の契約農家から今が「旬」の採れたての有機野菜、特別栽培野菜をお届け致します。
新鮮な美味しさと栄養たっぷりの彩り豊かな自然の恵みをお楽しみください。

Raw Ham & Melon Salad

アボカドと小海老・季節野菜のジェノヴェーゼ

—… ¥1,580 …—

Caesar Salad with Roast Beef & Potato

ブラックアンガス牛ローストビーフと

北海道産 インカ芋のシーザーサラダ

—… ¥1,850 …—

Citrus Salad with Lobster & Raspberry

オマール海老と木苺のシトラスサラダ

—… ¥2,000 …—

スープ

Soup

Seasonal Soup

季節の野菜をふんだんに使ったスープ

—… ¥1,100 …—

Bread

焼き立て石窯焼きパン

- 1piece ¥150

お魚料理

Fish Dish

Seasonal Fish with the Chef's Sensibility

マルシェより届いた旬の鮮魚をシェフの感性で

— … ¥2,200 … —

Lobster with Mayonnaise

カナダ産 オマールの“海老マヨ”仕立て

— … ¥3,500 … —

Abalone Grenoble Steak

蝦夷鮑のグルノーブルステーキ

— … ¥3,500 … —

Roasted Whole Lobster

活オマール海老のまるごと一尾ロースト

— … ¥6,980 … —

牡蠣

Oyster

Today's Raw Oyster

本日の生牡蠣

— … ASK … —

入荷の内容はスタッフまでお尋ねください。

Three Styles of Cooked Oysters

焼牡蠣3種盛合せ

— … ¥1,380 … —

Rockefeller Spinach Cream Sauce

ロックフェラー - 1piece ¥550

(ほうれん草クリームソース)

Mushroom and Tomato Sauce

ボスカイオーラ - 1piece ¥550

(きのこトマトソース)

Caramerized Root Vegetables

キンピラ - 1piece ¥550

(根菜のキャラメリゼ)

The prices include tax. A 10percent service charge will be added.
表示価格は税込です。税込表示価格に別途サービス料として10%を加算して頂戴いたします。

お肉料理

Meat Dish

Roasted Angus Beef Tenderloin

ブラックアンガス牛フィレステーキ

Regular 120g

200g

—... ¥3,800 ...—... ¥5,980 ...—

Roasted "FURANO" Beef Tenderloin

北海道産 ふらの和牛フィレステーキ

Regular 100g

180g

—... ¥6,000 ...—... ¥10,000 ...—

【ホルモンフリー牛肉・低温調理】

成長を促すホルモン剤など一切使用していない「ホルモンフリー」牛肉です。
焼き方にもこだわり厚切りの肉を「低温でじっくり」焼き上げる手法をとっています。
これは鉄板焼き等、高温(150度以上)で焼かれた焦げには発がん性のリスクが認められているからです。

Roasted Pork Loin

豊熟もち豚フィレの柔らかなローストをロゼで

150g

—... ¥1,800 ...—

Roasted Duck Fillet

チェリバレー種合鴨フィレのキャラメリゼ

150g

—... ¥2,300 ...—

Angus Roast Beef

じっくり火入れしたブラックアンガス牛のローストビーフ

150g

—... ¥2,800 ...—

パスタ&リゾット

Pasta & Risotto

Today's Pasta

シェフ特製 本日のパスタ

—... ¥1,650 ...—

Spicy Bolognese

じっくり煮込んだ山形牛のディアボロネーゼ

—... ¥1,800 ...—

Genovese Pasta with Abalone from Hokkaido

北海道産 蝦夷鮑と江戸前ハーブのジェノヴェーゼ

—... ¥2,500 ...—

Parmesan Cheese Risotto with Porcini

ポルチー二茸のパルメザンチーズリゾット

—... ¥3,000 ...—

Lobster Americaine sauce

カナダ産 オマール海老のアメリケーヌソース

—... ¥3,600 ...—

バー

Bar

Mix Nuts

ミックスナッツ

—... ¥880 ...—

Chocolate

特製チョコレート

—... ¥880 ...—

Semidry Fruit

ドライフルーツとコンフィチュール

—... ¥1,000 ...—

Assorted Cheese

カウンターで楽しむアシェットフロマージュ

—... ¥1,650 ...—

The prices include tax. A 10percent service charge will be added.
表示価格は税込です。税込表示価格に別途サービス料として10%を加算して頂戴いたします。

デザート Dessert

GINTOはデザートの際にグラニュー糖及び脂肪分の多い生クリームは一切使用しておりません。
甘味は全て甜菜糖及びオリゴ糖、クリームに豆乳ホイップを使用しております。

Cocktail Sweets

グラスに詰めたカクテルスイーツ

— … ￥700 … —

Seasonal Fruits Cake

季節の果実のガトー

— … ￥800 … —

Homemade Baked Goods with Seasonal Gelato

自家製焼き菓子と季節のジェラート

— … ￥1,000 … —

Originally Special Dessert

GINTOオリジナルアシェットデザート

— … ￥1,200 … —

The prices include tax. A 10percent service charge will be added.
表示価格は税込です。税込表示価格に別途サービス料として10%を加算して頂戴いたします。

安全安心へのこだわり

医食同源 ~ Eat healthy, live healthy ~

クリオネ加盟店は「ダイレクト産食」を推進し、地域の再生・活性化へ貢献
することで、生産者と共に発展しながら、食料自給率の向上を目指します。

【2022年3月現在の国産比率】

■青果97.8% ■魚介類78.4% ■肉類63.5%

クリオネ会員店の農業節減の取り組み **安全・安心**

80%[重量比]を目標に、有機栽培および農業節減作物の使用を推進しております
クリオネ加盟店のご飯(白米・玄米)は全て「特別栽培米(※)」。野菜・果物についても、各都道府県の慣行レベルから節減対象農薬を
3割以上減らした「農業節減作物」の使用を推進しております。 ※ 節減対象農薬5割減(当地比)・化学肥料5割減(当地比・窒素成分)

食品添加物22種、不使用

発がん性等* 「安全性に不安のある食品添加物は使用いたしません。」

クリオネ加盟店の独自基準として、国内外の専門機関において発がん性の疑いなど健康上の問題が指摘されている食品添加物
22種を使用不可とし、当該物質を添加した食材の中止・切替えを実施いたしました。品質規格書を確認し、今後は飲料やキャリー
オーバー(※)まで範囲を広げて参ります。

上記に指定した添加物は、主要先進国(アメリカやヨーロッパ等)において、使用を認めていない国も多く存在します。
私たちは、コストや効率化のみで食材選びをせず、今後もお客様の健康・安全・安心を第一に考えた取り組みを推進して参ります。

使用中止を決定した添加物

- タール系合成着色料12種(赤2/赤3/赤40/赤102/赤104/赤105/赤106/黄4/黄5/緑3/青1/青2、及び以上のアルミニウムレーキ)
- 保存料6種(デヒドロ酢酸ナトリウム/パラオキシ安息香酸プロピル/パラオキシ安息香酸イソブチル/
パラオキシ安息香酸イソプロピル/パラオキシ安息香酸エチル/パラオキシ安息香酸ブチル)
- 酸化防止剤1種(エチレンジアミン四酢酸ナトリウム) ■ 甘味料3種(サッカリン/サッカリンカルシウム/サッカリンナトリウム)

※キャリーオーバー：食品の原材料の製造・加工時に使用され、その食品自体の製造には使用されない食品添加物が、最終食品中では微量となつて食品添加物そのものの効果を示さないこと。

米油100%使用 “低温抽出”だから安心

揚げ物にはトランス脂肪酸の少ない低温抽出の米油を使用しております

■ 安全・安心の“低温抽出” ■ 酸化しにくい ■ 天然の栄養成分

天然塩

「約15%の減塩効果」だからヘルシー

当店は、調理に天然塩を使用。天然塩は自然のミネラルを豊富に含む「少量でも深みのある味がけができる」ため、精製塩での調理に比べて「約15%の減塩効果※」が期待できます(※当社実験に基づく)。塩分の制限は高血圧の予防と改善、脳卒中や心臓病などの循環器病の予防に重要であるだけでなく、循環器以外の病気にも良い影響があるといわれております。

ルール違反の生食肉は危険です

牛レバー(その他内臓含む)・豚・鶏・鹿は生食禁止、馬肉は冷凍流通、牛肉は保健所認可の専用施設での提供がルールです。

これらは重度の後遺症や死に至るケースもあり大変危険です。クリオネ会員店では、馬肉は厚生労働省の通達に則り、完全冷凍で流通しているもののみ使用。生食用牛肉は、保健所の許可を得た専用の施設がある店舗でのみ提供しております。

Restaurant

GINTO



<https://www.gin-to.jp>

お店の味・
こだわりの味をご家庭で

人気の自家製ウインナーなど多数

クリオネ通販より
お買い求めいただけます

