

NORDIC MENU



1. **Toast Skagen, yuzu kosho, vendace roe, milk bread, shrimps, yuzu kosho mayonnaise, dill, lemon**
(lactose, egg, gluten, mustard, shellfish)

北欧風えびとディルのマヨネーズ和え 伝統料理「スター
ゲン」に柚子胡椒をきかせました。香ばしいトーストに
のせて、北欧と日本のフュージョンをお楽しみください。
(卵 小麦 マスター えび 甲殻類 魚卵)
¥ 2600



2. **Nordic waffle**
caviar, sour cream, red onion, dill, lemon, black pepper.
Choose your caviar topping.
(gluten, lactose, egg, fish)

北欧風ワッフル
キャビア、サワークリーム、赤玉ねぎ、ディル、レモン、ブラック
ペッパーがアクセント。お好みのトッピングを3つの中から
お選びください。(小麦 卵 小麦 魚卵)

Kalix vendace roe
カーリックス産シロマスの卵
¥ 3900

Icelandic lumpfish roe
アイスランド産ランプフィッシュの卵
¥ 2600



3. **Smørrebrød, meatballs, beetroot salad, Danish rye bread, roasted onion, sansho pickled cucumber**
(Gluten, pork, beef, egg, lactose, sesame)

ミートボールのスマーブロー
デンマークライ麦パンにミートボールとビーツサラダを
トッピング。ローストオニオン、山椒入りキュウリのピクル
スと共に。(小麦 豚牛卵 乳 ごま)
¥ 2600



4. **Gravlax, miso-hovmästar-sauce, potatoes, cured salmon, pickled mustard seeds, kavring croutons, sesame, crisp bread**
(Fish, mustard, gluten, sesame, egg, soy)

北欧風サーモンマリネ 一白味噌仕立て
白味噌の豊潤な味わいとマスタードシードの心地よい食感
がアクセント。ポテト、クリスピーブレッドを添えて。
(さけ マスター 小麦 ごま 卵 大豆)
¥ 4600



5. **Smørrebrød, blue cheese, blueberries, Danish rye bread, salad, roasted nuts, blueberry jam, shiso**
(Vegetarian, Gluten, lactose, walnuts, sesame, pectin)

ブルーチーズとブルーベリーのスマーブロー
ローストナッツの食感と紫蘇の風味がトッピングと調和した、
デンマークライ麦パンのオープンサンド。
(ベジタリアン 小麦 乳 くるみ ごま ペクチン)
¥ 2600



6. Sushi rice, furikake, selection of fish, pickled chanterelle, forest mushroom mayonnaise, seaweed, soy sauce
(Egg, fish, shellfish, sesame, soy)

北欧風ちらし寿司
監修シェフのフリーダ・ロンゲ氏によって再構築されたちらし寿司には、北欧産厳選魚を使用。アンズタケの酢漬け、森のきのこマヨネーズを添えて。
(卵 魚 さけ 鯖 いくら 甲殻類 ごま 大豆)
¥ 4500



7. Pickled Herring Smörrebröd
Traditional Nordic open-faced sandwich on rye bread, topped with pickled herring, wasabi sour cream, potatoes, pickled red onions, and fresh herbs.
(gluten, lactose, fish, egg)

ニシン・スマーブロー
ライ麦パンに、マリネしたニシン、ワサビサワークリーム、じゃがいも、赤玉ねぎのピクルス、ディルやシソなどのハーブをのせた北欧伝統のオープンサンド。
(小麦、乳、魚、卵) ¥ 2600



8. 12 meatballs, potatoes, cream sauce, lingonberry, pickled cucumber
(Gluten, pork, beef, egg, lactose, soy)

北欧風ミートボール (12個)
コクのあるクリームソースと甘ずっぱいリンゴンベリーピクルスを添えた、北欧の家庭の味。
(小麦 豚 牛 卵 乳 大豆)
¥ 4500

KIDS MENU



9. 7 meatballs, potatoes, cream sauce, lingonberry, pickled cucumber
(Gluten, pork, beef, egg, lactose, soy)

北欧風ミートボール(7個)
こくのあるクリームソースと甘ずっぱいリンゴンベリー、ピクルスを添えた、北欧の家庭の味。
(小麦 豚 牛 卵 乳 大豆)
¥ 1950



10. Hot Dog
Sausage, ketchup, roasted onion
(Gluten, pork, egg, lactose)

ホットドッグ
トッピング:ケチャップ、ローストオニオン
(小麦 豚 卵 乳)
¥ 850



11. Nordic Sweet Waffle
Raspberry Jam, whipped cream
(Vegetarian, gluten, egg, lactose, pectin)

北欧風スイートワッフル
ラズベリージャム、ホイップクリームをトッピングした定番ワッフル。
(ベジタリアン 小麦 卵 乳 ペクチン)
¥ 1350

NORDIC FIKA



12. Sweet waffle
Raspberry Jam, whipped cream
(Gluten, egg, lactose, pectin)

スイートワッフル ラズベリージャム、ホイップクリーム
(小麦 卵 乳 ペクチン)
¥1350



13. Sweet Waffle
Norwegian brown cheese, raspberry jam,
skyr (Gluten, egg, lactose, pectin)

スイートワッフル ノルウェー産ブラウンチーズ、ラズベリージャム、アイスランド産ヨーグルト(小麦 卵 乳 ペクチン)
¥1550



14. Semla
Whipped cream & almond cream
(Gluten, egg, lactose, almond)

セムラ(アーモンド)カルダモン入りの生地にホイップクリームとアーモンドペーストをはさんだ伝統菓子。
(小麦 卵 乳 アーモンド)
¥1450



15. Semla
Whipped cream & raspberry jam
(Gluten, egg, lactose, pectin)

セムラ(ラズベリー) ホイップクリーム、ラズベリージャム (小麦 卵 乳 ペクチン)
¥1450



16. Karjalanpiirakka
A traditional Finnish rye pastry filled with creamy rice porridge.
(Gluten, egg, lactose)

カレリアンピーラッカライ麦粉と小麦粉の生地を薄くのばし、ミルク粥を包んで焼いたフィンランド・カレリア地方のパイ。
(小麦 卵 乳)
¥1280



17. Nordic cinnamon bun
(Gluten, egg, lactose)

シナモンロール
シナモンとバター、生地に練りこんだ粗挽きカルダモンの豊かな香り。
(小麦 卵 乳)
¥1100



18. Soft ice cream
(Gluten, lactose, egg)

ソフトクリーム
(小麦 乳卵)
¥850