

## 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。  
(乳 卵 小麦 マスタード 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 乳 卵 魚卵)

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

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



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

ミートボールのスモーブロー  
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, kavrings croutons, sesame, crisp bread**  
(Fish, mustard, gluten, sesame, egg, soy)

北欧風サーモンマリネ ー白味噌仕立て  
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 マスタード 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モーブロー  
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・スモーブロー  
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はホイップクリ  
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