**Ｍｅｎｕ**

À la carte / Course

**Appetizer　前菜**

旬の野菜、大人のための黒胡椒ポテトサラダ、

黒毛和牛のたたきなど、ワインのお供になる前菜を取り揃えました

前菜の盛り合わせ　　　　　　　　　　　　　　　　　１６００円

和・洋・アジア　国籍にこだわらず、お酒のつまみにもなる、人気前菜の盛り合わせ。

大人の柚子胡椒風味のポテトサラダ　　　　　　　　　　７５０円

新鮮玉ねぎと柚子コショウを練りこんだ大人のポテトサラダ

自然卵のささみユッケ　　　　　　　　　　　　　　　　７５０円

　　新鮮な地鶏笹身と自然卵を絡めてお召し上がりください。

フルーツトマトとモッツァレラのカプレーゼ 　　　９８０円

フルーツトマトとモッツァレラを極上オリーブオイルで瞬間まりね。

フレッシュチーズと生ハムの大人の生春巻 １２００円

山小屋チーズと熟成生ハムのサラダ風生春巻。ハーブオイルで。

十勝ハーブ牛のユッケ　　　　　　　　　　　　　　　１８００円

　　北海道の赤身肉から作ったユッケ。自然卵を添えて。

A5ランク‘黒毛和牛のたたき’特製ポン酢　　　　　　　２０００円

黒毛和牛ランプのしっとりとした赤身部分をたたきに。特製ポン酢で。

**Salads サラダ**

野菜の個性を生かした当店自慢の百菜メニュー。

和・洋の野菜を取り入れ、

それぞれの野菜の持ち味を引き出します。

‘和野菜’ の白だしサラダ　　　　　　　　　　　　　　　８５０円

水菜や春菊などの和野菜を、繊細な味わいの白だしドレッシングで、さっぱりと。

‘洋野菜’ の熟成バルサミコサラダ　　　　　　　　　　　９８０円

ベビーリーフなどの洋野菜を、特製のバルサミコドレッシングで。

黒毛和牛のたたきサラダ　　　　　 １８００円

A5ランクの黒毛和牛をあしらった、贅沢なサラダ。

**Vegetables　野菜グリル**

厚さ３ｃｍ　２００℃の鉄板で焼かれるシェフ厳選の野菜

ハーブオイルやごま油、オリーブオイルなど、

それぞれの野菜に適した油を選ぶことで、

旨みの可能性を広げます。

山芋の塩焼き　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　７８０円

焼いてサクサクの甘みのある山芋は、５００万年前の古代塩で。

香りきのこ　焦がし醤油焼き　　　　　　　　　　　　　８８０円

香り高い舞茸などを香ばしく醤油焼きに。

グリーンアスパラのソテー　パルミジャーノ添え　　　　　　　８８０円

緑が鮮やかなグリーンアスパラを色よく焼き上げ、仕上げにパルミジャーノを。

ポーチドエッグを添えて。

季節の野菜焼き盛合わせ １２００円

季節感じる野菜を、最小限の味付けで色鮮やかに。

**Original Grill　オリジナルグリル**

京都の生麩、イタリア産の焼チーズ。

そしてフランス産フォアグラと焼きりんごなど、

MADOｙのオリジナル鉄板料理

京生麩のごま油焼　　　　　　　　　　　　　　　　　1２００円

もちもちとした伝統食「生麩」をごま油で焼き上げます。

2種の焼きチーズ　焼きトマト添え　　　　　　　　　１４００円

スカルモルツァチーズと本日厳選のフレッシュチーズをもちもちに。

バルサミコ＆オリーブオイルで。イタリア人のおしゃれなおやつ。

フランス産“フォアグラ”　焼きリンゴ添え 　　　　　２６００円

気品ある旨みのフォアグラのソテー。表面はカリカリに、中はフワフワに。

焼きリンゴとの相性は抜群です。

**Sea Food 海鮮グリル**

厳選 海老のガーリックオイル焼き １６００円

豊かな環境で育った海老の深い味わいと甘味をお楽しみください。

ズワイガニと焼きトマト ジェノベーゼソース ２２００円

北海産のズワイガニとフレッシュトマトをガーリックテイストで炒めた逸品。

特製ジェノベーゼソースをからめてどうぞ。

大粒北海ホタテ 塩水ウニのせ 　　　　 ２６００円

鉄板で焼いた甘味豊かなホタテに、生ウニをのせ、特製ウニソースでからめます。

大タラバ蟹の鉄板焼 　　　 ４５００円

天然大タラバ蟹丸一匹を、お店で丁寧にさばいております。

しっとりとした絹のような食感は素材の良さを実感していただけます。

国産大伊勢海老の鉄板焼 フルサイズ ９０００円

　　　 (ハーフ ４５００円)

２００℃の鉄板で焼かれた伊勢海老をブラックオリーブの特製ソースで。

当店おすすめの一品です。

**Beef 最高級A5ランク黒毛和牛**

マドイでは、最高の味覚パフォーマンスを目指し、

老舗高級牛肉店と提携し、

最高級A５ランク黒毛和牛を一頭買い。

部位により最適な調理方法で最高の旨みを引きだします。

黒毛和牛100％の自家製ハンバーグ(180ｇ) 　 　３８００円

１００％黒毛和牛ハンバーグ！

熟成肉、カイノミ、フィレ、サーロインから黄金比率のブレンド！

熟成赤身肉ステーキ(100ｇ) ４８００円

一頭買いの最高級黒毛和牛の赤身肉を専用の熟成庫で４０日間ドライエイジング

しました。やわらかい食感と旨みは絶妙です。

サーロインステーキ(100ｇ)　　　　　 　４８００円

日本が生み出した霜降り和牛。口の中でとろける食感をお楽しみください。

山葵、醤油、おろしポン酢などとどうぞ。

熟成サーロインステーキ(100ｇ) 　　　　　　 　　５８００円

極上サーロインを40日間熟成。適度に落ちた脂と熟成により増した天然旨みをお楽しみいただけます。

フィレステーキ(100ｇ) 　　　　　　　 　　６８００円

繊細なやわらかい食感、程よい脂と赤味のバランスが品のある味わい。

シャトーブリアン(100ｇ) 　　　　　 　　　 ７８００円

フィレの最高の部位。一頭の牛からごく僅かしかとれない希少部位。

フランスの政治家・作家であるシャトーブリアンが好んだことからついた名前です。

**Sukiyaki牛すき**

最高級A５ランク黒毛和牛を一頭買い。すき鍋に最も適した部位をご提供。

（※2人前より承ります。）

黒毛和牛熟成ロース トマト牛すき(1人前) ４８００円

40日間熟成させたロースをご用意。円居の「すき鍋」はトマトと玉ねぎと一緒にさっぱりとお召し上がりいただけます。無添加自家製割り下を絡めてどうぞ。卵には豊かな環境で育った自然卵を使用。素材１つ１つに拘っております。

<追加>

熟成ロース肉 （1人前） ２８００円

トマト･玉ねぎ （1人前） ６００円

自然卵 　　 ２００円

**Grilled Rice 焼飯**

特製ガーリックライス/特製スープ付(２人前)　　　　 １０００円

特製たれに長時間漬けたにんにくを200℃の鉄板でパラパラな食感で。

香りきのこ焼飯/特製スープ付(２人前)　　　　 　　　１１００円

トリュフオイルで焼きあげる、香り満点、垂涎のきのこ焼飯。

蟹飯/特製スープ付(２人前) 　　　　 １２００円

和出汁で炊き込んだご飯にズワイ蟹を混ぜ込みました。

**Dessert 甘味**

本日の“匠”のジェラート ６００円

イタリアで修業したジェラートの匠 松尾氏が作るオリジナルジェラート。

本日のデザートプレート １５００円

季節のフルーツ、ジェラート、ケーキなどを盛り合わせで。

**Coffee コーヒー**

コーヒー、エスプレッソ ６００円