

# GOCHI RECOMMENDED MENU

2023.4.20放送 ぐるぐるナインティナイン「ゴチになります!」に出演しました!  
提供した料理のボリュームや食材を一部変更して、リーズナブルにご用意!  
価格の記載はございません。ピタリ賞は次回使える9900円のお食事券。  
ニアピン賞(500円誤差)は3000円のお食事券をGETできます!

## ENTREE

🍴 黄ニラのナムルと和牛のユッケ 卵黄の燻製しょうゆ漬け  
CHIVE NAMUL & BEEF YUKHOE,  
SMOKED EGG YOLK PICKLED IN SOY SAUCE

タスマニアサーモンのミキユイと金柑、  
マスカルポーネの白和え  
TASMANIAN SALMON MICKY & KUMQUAT,  
MASCARPONE SHIRAAE

🍴 本日鮮魚の昆布締めと春野菜の  
カルパッチョ 土佐酢のジュレ  
TODAY'S FRESH FISH KELP & SPRING VEGETABLE CARPACCIO

🍴 油かすと三浦大根のおでん アルマニャックの香  
OIL CAKE & MIURA RADISH ODEN WITH ARMAGNAC FLAVOR

## FISH

甘鯛のうろこ焼き 発酵エシャロットと  
レモングラスのエスニックコンソメ仕立て  
GRILLED TILEFISH, FERMENTED SHALLO  
& LEMONGRASS ETHNIC CONSOMME

🍴 伝助穴子とポルチーニ茸のクリームコロッケ  
DENSUKE CONGER EEL  
& PORCINI MUSHROOM CREAM CROQUETTE

雲丹しんじょうと淡路島産新玉葱のベニエ  
磯の香 淡雪塩で  
SEA URCHIN & NEW ONION BEIGNETS FROM AWAJI ISLAND

ウマヅラハギと春の山菜の肝バーニャカウダ  
BAGNA CAUDA LIVER OF BLACK WIG TANG  
& SPRING MOUNTAIN VEGETABLES

## MEAT

🍴 河内鴨のレアカツ  
自家製ウスターソースと馬告  
RARE DUCK CUTLET  
WITH HOMEMADE WORCESTERSHIRE SAUCE & MARGAO

🍴 大和肉鶏の炭火焼 桜海老レモン麴と  
和歌山県産こくみトマトのケッカソース  
CHARCOAL-GRILLED CHICKEN WITH SHRIMP LEMON KOJI  
& KOKUMI TOMATO KEKKA SAUCE

🍴 しまね和牛シャトーブリアンの炭火焼  
筍と難波ねぎの椒麻  
CHARCOAL-GRILLED WAGYU CHATEAUBRIAND,  
BAMBOO SHOOTS & GREEN ONION PEPPER

福井県池田町産熟成鹿ロースのロティ  
フランボワーズとビーツのボルシチ仕立て  
AGED DEER LOIN ROTI RASPBERRIES  
& BEETROOT BORSCHT

🍴 氷見放牧豚肩ロースのソテー  
山ウニのクリームソース  
SAUTÉED PORK SHOULDER LOIN  
WITH MOUNTAIN SEA URCHIN CREAM SAUCE

🍴 スパイス香る仔羊の麻婆豆腐と  
水牛のモッツアレラチーズ  
SPICED LAMB MAPO TOFU  
& WATER BUFFALO MOZZARELLA CHEESE

## SPECIAL

🍴 真鯛と蛤 白味噌とサフラン 桜海老のピリ辛ブイヤベース  
RED SEA BREAM & CLAMS SERVED WITH WHITE MISO & SAFFRON, SPICY SAKURA SHRIMP BOUILLABAISS

## RISO

🍴 フグの白子と空豆、ゴルゴンゾーラのリゾット  
FUGU MILT & BROAD BEANS, GORGONZOLA RISOTTO

🍴 ホワイトアスパラとトリュフの土鍋ご飯  
WHITE ASPARAGUS & TRUFFLE RICE IN A CLAY POT

# GRAND MENU

## QUIC

セロリのピクルス  
MARINATED CELERY

優味豚ロースの自家製ハム  
YUMI PORK HAM

白レバーのブルスケッタ  
WHITE LEVER BRUSCHETTA

一夜干し入りポテトサラダ  
POTATO SALAD WITH DRY FISH

自家製レーズンバター  
HOMEMADE RAISIN BUTTER

## ENTREE

和歌山県産こくみトマトと  
水牛モッツアレラのカプレーゼ  
[Ssize / Msize]  
CAPRESE OF KOKUMI TOMATO  
& MOZZARELLA

酔っ払い海老とアボカドの  
タルタル 温玉と  
DRUNK SHRIMP & AVOCADO TARTARE  
WITH SOFT-BOILED EGG

しまね和牛のローストビーフ  
春野菜の温かいおひたし  
ROAST BEEF, WARM BOILED VEGETABLES

チーズの盛り合わせ  
ASSORTED CHEESE

お酒に合うアテ ちょこっと盛  
ASSORTED SIDE DISH

## SWEETS

モンブランフランボワーズのソースと  
MONT BLANC WITH RASPBERRY SAUCE  
栗のクリームとバニラアイス、  
メレンゲクッキーのハーモニー  
フランボワーズのソースと一緒にどうぞ!

湯だねブリオッシュのフレンチトースト  
[いちご / キャラメルナッツとバナナ]  
BRIOCHE FRENCH TOAST 2~3名で  
<BAKED APPLE/STRAWBERRY シェアできます!  
/CARAMEL NUTS & BANANA>  
あつあつの湯種ブリオッシュのフレンチトーストに  
マスカルポーネをたっぷり乗せました。

## SALADA

生ハムのグリーンサラダ  
RAW HAM GREEN SALAD

クレソンと  
マッシュルームのサラダ  
WATERCRESS & MUSHROOM SALAD

## CHARCOAL 炭火焼

神山しいたけ  
SHIITAKE MUSHROOMS

優味豚ピリ辛スペアリブ/1本  
SPICY SPARE RIBS

河内鴨の炭火焼カルパッチョ  
GRILLED DUCK CARPACCIO

阿波尾鶏  
-AWAADORI- CHICKEN

オーストラリア産仔羊  
AUSTRALIAN LAMB

黒毛和牛  
KUROGE WAGYU BEEF

## FRITTER&HOT

ポークリエットのホットサンド  
PORK RILLETTE HOT SANDWICH

マッシュルームの肉詰めフライ  
MUSHROOM MEAT STUFFING FRIT

そら豆のフリットペコリーノチーズ  
BEAN FRIT WITH PECORINO CHEESE

フライドポテト 関西だししょうゆ  
FRENCH FRIES

阿波尾鶏の唐揚げ  
-AWAADORI- FRIED CHICKEN

水蛸と生海苔、  
紅生姜のゼッポリーニ  
ZEPPOLINI WITH OCTOPUS,  
SEAWEED & GINGER

## MEAT & FISH

仔羊と塩レモンの 白ワイン煮込み  
LAMB WHITE WINE STEW

優味豚バラ肉のコンフィ  
バルサミコ餡  
PORK CONFIT BALSAMIC SAUCE

## PASTA & RISO

ごぼうと海老のペペロンチーノ  
BURDOCK & SHRIMP PEPERONCINO

ホタルイカとルッコラの  
ジェノベーゼ  
FIREFLY SQUID & ARUGULA  
GENOVESE

牛すねの白ワイン煮込みソース  
木の芽とフロマージュブラン  
リガトーニ  
BEEF SHANK WITH WHITE WINE STEW  
FROMAGE BLANC, RIGATONI

自家製カラスミと菜の花の  
オイルソース カサレッチェ  
KARASUMI & RAPESEED OIL SAUCE  
CASARECCE

パンデュースのバゲット/1cut  
BREAD

湯だねパン  
YUDANE BREAD

フォンダンショコラ バニラアイス添え  
FONDANT CHOCOLAT  
WITH VANILLA ICECREAM  
チョコレートケーキの中からチョコがとろり。

ティラミス  
TIRAMISU  
ほろ苦いエスプレッソと濃厚マスカルポーネチーズ。

プリン  
PUDDING  
ほろ苦キャラメル、しっかり食感の自家製プリン。

# DRINK

## BEER

キリンハートランド生ビール  
HEARTLAND BEER

ハイネケン  
HEINEKEN

キリン 零 ICHI [ノンアルコール]  
KIRIN ZERO ICHI

## WINE

グラス [赤/白]  
GLASS [RED / WHITE]

ボトル [赤/白]  
BOTTLE [RED / WHITE]

スパークリング  
SPARKLING GLASS

\*ワイン各種ご用意しております。  
お好みをスタッフまで。

## CRAFT GIN

櫻 [宮城]  
けやき  
ゆず・コリアンダー・セリ・茶葉

因伯人 [鳥取]  
インパクト  
米焼酎・八朔・レモン・香木

まさひろOKINAWA GIN [沖縄]  
泡盛・シークァーサー・グァバ

## OTHER

ジョニーウォーカーハイボール  
JOHNNIE WALKER HIGH BALL

スパイシー モスコミュール  
SPICY MOSCOW MULE

シャンディーガフ  
SHANDY GAFF

サングリア [赤/白]  
SANGRIA [RED / WHITE]

キティー  
KITTY

レモンサワー  
LEMON SOUR

ティーサワー  
TEA SOUR

\*カシス・ピーチのお酒もご用意しております。  
その他、お好みのカクテルお作りします。

## BEVERAGES

自家製レモネード  
LEMONADE

自家製クラフトコーラ  
HOMEMADE CRAFT COLA

ブラッドオレンジジュース  
BLOOD ORANGE

美味しい信州のりんごジュース  
APPLE

ワイン葡萄の美味しいジュース  
GRAPE

能勢ジンジャエール  
NOSE GINGER ALE

ティーソーダ  
TEA SODA

スパークリングウォーター 500ml  
SPARKLING WATER

# CAFE

## CAFÉ

コーヒー [HOT / ICE]  
COFFEE

アイスカフェオレ  
ICE CAFÉ AU LAIT

カフェラテ [HOT / ICE]  
CAFÉ LATTE

カフェモカ [HOT / ICE]  
CAFÉ MOCA

ココア [HOT / ICE]  
COCOA

## TEA

アイ스티ー  
ICE TEA

セイロン [HOT]  
CYRON

アールグレイ [HOT]  
EARL GREY

ルイボ스티ー [HOT]  
ROOIBOS TEA

ジャスミンゴールド [HOT]  
JASMINE GOLD

フルーティーカモミール [HOT]  
FRUITY CHAMOMILE

ロイヤルミルクティー [HOT/ICE]  
ROYAL MILK TEA



**GOCHI × Hamac**



**HAMAC de PARADIS**  
BRASSERIE