



www.rootxtabi.com



DINING KITCHEN
root

熟成塩豚と古来種野菜のお店

produced by tabibachi

熟成塩豚

シェフがこだわりの技術で
丹念に焼き上げます。

肉は、出来るだけ柔らかい火で火入れすることで、
肉汁を閉じ込め、ジューシーで柔らかく焼き上げることができます。
その為、焼き上がるまで少し時間を頂戴しますが、
こまめにオープンの出し入れを繰り返し、
その肉の余熱でじっくり火入れを行います。火入れの極みです。
また、ミネラル分のとても多い奄美大島産の海の精の天然塩を使い
熟成させてから焼き上げることで肉本来の味をお楽しみいただけます。



熟成塩豚のロースト

Roasted Aged Salt Pork

1,280-yen

海の精の塩で熟成させた塩豚を、
低温でじっくり丁寧に焼き上げました。

人気 No.1



人気 No.2

仔羊の鞍下肉と スペアリブの盛り合わせ

Roasted Lamb with Spare Rib

1,680-yen

ウユニ塩湖の塩を使ってじっくり焼き上げました。

人気 No.3

特選黒毛和牛の網焼き

Grilled Japanese Beef

1,680-yen

旨味の凝縮したステーキ肉を
特製ワサビソースと併にご堪能ください。



1日3食限定

ウズラのロースト

Roasted Quail

1,380-yen

うずらをじっくりローストし、
やわらかでしっとり焼き上げました。
旨味をたっぷりのクスクスと季節の野菜を詰めました。



厚切り牛タンのオーブン焼き

Roasted Thick-sliced Beef Tongue

1,280-yen

牛タンの一番厚い部分のみを厚切りにカットし、
オーブンでじっくりと焼き上げました。
噛めば噛むほど味わいが広がります。



鴨フィレ肉のオーブン焼き

Oven Roasted Duck Fillets
with Honey Framboise Source

1,680-yen

ジューシーでしっとり柔らか、深いコクと味わいです。

自家製天然酵母パン

お肉料理とあわせてどうぞ。

300-yen



和牛100% 粗挽きハンバーグ

100% Japanese Beef Hamburg

1,280-yen

粗めに挽いた和牛のジューシーなハンバーグを、
洋食屋さんの味に仕上げました。

自家製

シャルキュトリー

ソーセージ・リエット・レバームースなど、
食品添加物や着色料を一切使わず
シェフが手作りしています。
ワインのお供に！

charcuterieは、フランス語のChair(肉)とCuit(火を通した)が語源。
お肉や内臓から作ったソーセージ、ハム、テリーヌ、リエット、パテなどの総称です。

自家製シャルキュトリーの 盛り合わせ

Assorted House-made Charcuteries

1,680-yen

当店一押し、お肉の前菜の盛り合わせです。
ワインのお供にどうぞ。

琥珀鶏のレバームース 季節果実のコンフィチュール添え

Kohaku Chicken Liver Mousse

480-yen

当店一押し、お肉の前菜の盛り合わせです。
ワインのお供にどうぞ。



松坂ポークのリエット

松坂ポークのリエット

Henriette of Matsuzaka Pork

580-yen

三重県産の松坂ポークを香味野菜と共に6時間
かけてとろとろに煮込み、風味豊かなキューイソン
(煮汁)でしっとりとなぎました。

当店の表示価格は全て税抜き価格です。

本日の日替わりパテ

Today's Patty

880-yen

豚の喉肉・肩ロース・背脂など多種の部位を
ベースにした日替わりのパテです。
低温湯煎焼きによりしっとりとした仕上がりです。



鴨のテリーヌ

Duck Terrine

780-yen

緑コショウとピスタチオが入ったしっとりとした
テリーヌです。お酒のおつまみにぴったり！
スタッフおすすめの一品です。

スペイン産 白カビのサラミ フェ

FUET (Salami of Mildew)

780-yen

スペイン・カタルーニヤ地方の伝統サラミです。
白豚の合い挽きと胡椒やスパイスの腸詰めで、
チーズのような香りが広がります。

rootの人気チーズメニュー

日本のチーズ 3種盛り合わせ

How do you say this?

980-yen

説明文が入ります。

日本のチーズ 5種盛り合わせ

How do you say this?

1,280-yen

説明文が入ります。

もち麦とブルベリーとチーズのマリネ

Marinade of Mochimugi, Blue Berries and Cheese

480-yen

フェタチーズとセロリともち麦とブルーベリーを
フレンチドレッシングでマリネしました。

白いマッシュルームと山羊チーズ

Raw White Mushrooms with Goat Cheese

480-yen

生のマッシュルームをスライスして、コクのある山羊の
チーズと和えました。オリーブオイルと岩塩で。

当店の表示価格は全て税抜き価格です。



美容や健康にもいいと近年再注目されている「発酵食」。
麴、納豆、味噌、ヨーグルトなどの自家製発酵食材と、
季節野菜・果実を使った料理を提供いたします。

遠い昔から
ずっとずっと種を継いできた
古来種のお野菜。
強くて優しくて
大地の香りがする。

古来種野菜



おすすめ

古来種と季節のお野菜盛り合わせ

Indigenous and Seasonal Vegetables

980-yen

お野菜が週替わりで農家さんから届きます。

※お野菜は日替わりになります。内容はスタッフにお尋ねください。

岩代伝統野菜 納豆3種の盛り合わせ

Three Kinds of Indigenous Bean "Natto"

380-yen

納豆職人 渡辺孝英氏による昔ながらのこだわり
手作り納豆。五葉黒豆、緑豆、赤豆を使用。

岩代伝統野菜 3種の豆とひじきのサラダ

Salad of Indigenous Beans and Hijiki

480-yen

会津の岩代伝統野菜のほっこり甘い甘さの赤豆、
黒豆、緑豆をサラダにしました。

アラカルト

ポテトサラダ

Potato Salad

380-yen

ほくほくのジャガイモ、ゆで卵、ベーコン、粒マスタードの入った定番のポテトサラダです。

レンズ豆のサラダ

Lentil Salad

380-yen

オニオンとレンズ豆のシンプルなサラダ。ピネガーの爽やかな酸味が心地よく前菜にピッタリです。

パンコントマテ

Garlic Bread with Tomato Paste

380-yen

スペインのカタルーニャ地方の定番メニュー。パンに完熟トマトとニンニクをすりつけ、オリーブオイルをかけました。お酒にもお料理にもよく合います。

かぼちゃとりんごとプルーンと クリームチーズのサラダ

Salad of Pumpkins, Apples, Prunes and Creemcheese

480-yen

会津の岩代伝統野菜のほっこり甘い甘さの赤豆、黒豆、緑豆をサラダにしました。



焼き葱のマリネ

Marinade of Grilled Japanese Green Onion

480-yen

じっくり甘く焼き上げた長ネギをマリネしました。ワインのおつまみにオススメです。

キャロットラペ

Carottes Rapees

380-yen

フランスの定番家庭料理。人参の鮮やかなオレンジ色でテーブルがパッと明るくなる一品です。



鎌倉の生麩田楽

Wheat Gluten with Miso Paste

480-yen

よもぎとあわの2種の生麩を素揚げし、表面はかりっと中がもちり、自家製の田楽味噌で。甘辛くモチモチした食感は一押しです。



季節の野菜の春巻

Spring Rolls

580-yen

季節の野菜をたっぷり使った、身体にやさしい春巻きです。

ガーリックトースト

Garlic Toast

480-yen

ガーリックの香りが後引く美味しさです。お酒にもお料理にもよく合います。



花野菜の海苔和え

Seasonal Vegetables with Seaweed

580-yen

ブロッコリーや季節の野菜などを白ごま油と海苔で和えました。ワインのお供にどうぞ。



葱とジャコのとろとろ卵焼き

Japanese Omelette with Green Onion and Baby Sardines

680-yen

じゃことネギがたっぷり入った、トロトロの卵焼きです。

ポテトフライ

French Fries

480-yen

皮付きのフライドポテト。ビールにピッタリ!

ごはんもの

エスニックそぼろごはん

Ethnic Seasoned Ground Meat Bowl

880-yen

ピリ辛そぼろ、たまご、パクチー、大葉、三つ葉、葱、ピーナッツ。
見た目もかわいい、具沢山のエスニック風ご飯です。

※苦手な食材がありましたら、事前にお申し付けください。

アボカドと3種の納豆丼

Avocado and "Natto" Bowl

880-yen

納豆職人 渡辺孝英氏による昔ながらのこだわり手造り納豆、岩代五葉黒豆・緑豆・赤豆の3種の納豆たっぷりの薬味に、アボカドをのせました。

デザート

自家製グラノーラとホワイトチョコレートチーズムースのパフェ

自家製グラノーラと ホワイトチョコレートチーズ ムースのパフェ

Parfait with Homemade Granola and
White Chocolate Cheese Mousse

580-yen

カリカリに焼き上げた特製グラノーラをベースに
ホワイトチョコとチーズのムース、バニラアイスや
ベリーを重ねました。

季節のフルーツのパフェ

Parfait with Seasonal Fruits

680-yen

フルーツバスケットから、お好みのフルーツを
お選びください。

ヌガーグラッセ (アイスクーキ)

Nougat glaze

580-yen

ナッツとレーズンがたっぷり入ったアイスクーキ
です。ラム酒が効いた大人の味わい。

黒蜜アイス

Icecream with Japanese Brown Sugar Honey

380-yen

濃厚なバニラアイスに、自家製の黒蜜を添えて。

AROUND THE WORLD

日本人として生を受け、
愛するこの土地の風味と、
世界各地の様々な味わいが、
お互いの良さを自然と引き出しあい高め合い、
そして 森と海の大きく豊かな自然を慈しみ、
田畑や牧場の汗に心から感謝し、
目に見えない酵母や微生物に想いを馳せ、
心や身体が自然と沸き立ってゆく。





DRINK

熟成塩豚と古来種野菜のお店

www.rootxtabi.com

DINING KITCHEN
root

produced by tabibachi

Draft Beer

< 生ビール >



| | |
|--|---------|
| ハートランド | 450-yen |
| ギネスビール | 600-yen |
| 自家製シャンディガフ | 750-yen |
| シャンディーガフ | 580-yen |
| レッドアイ | 650-yen |
| フルーツビール  | 700-yen |
| [パッションフルーツ / ミックスベリー / キウイ] | |
| ※3種類の味からお選びください。 | |

是非お試しください!
よなよなエール

華やかな香りと豊かなコク。
日本で最も飲まれている香りのエールビール。

1/2pint 680-yen



ほかにも世界のビールが20種類以上あります! ページをめくってご覧ください!

Highball

< ハイボール >

| | |
|------------|---------|
| ハイボール | 500-yen |
| ジンジャーハイボール | 550-yen |
| コークハイボール | 550-yen |

■  おすすめ。

| | |
|---------------|---------|
| 自家製ジンジャーハイボール | 750-yen |
| 自家製レモネードハイボール | 750-yen |

Shochu Cocktails

< 酎ハイ / サワー >

| | | | |
|-------------|---------|---------|---------|
| レモンサワー | 480-yen | ライムサワー | 550-yen |
| グレープフルーツサワー | 480-yen | オレンジサワー | 550-yen |
| ウーロンハイ | 480-yen | トマトハイ | 550-yen |
| ジャスミンハイ | 480-yen | | |

当店の表示価格は全て税抜き価格です。

Shochu

< 焼酎 >

・ロック / 水割り / ソーダ割り / お湯割り



かちがらす
(麦)[佐賀] 600-yen

厳選した二条大麦を白麹で仕込むことで、
爽やかな麦の香りをそのままに、キレが良く軽快な口当たりが特徴。25度。



KUGILLA
(芋)[鹿児島] 580-yen

やわらかく華やかな香りと口当たりが特徴です。
25度。



れんと
(黒糖)[奄美大島] 580-yen

高い香りの原酒と深い味わいの原酒を絶妙のバランスで調和。軽やかな口当たりと、豊かな香りが特徴です。25度。



残波
(泡盛)[沖縄] 580-yen

フルーティーな香りと爽やかな飲み口が女性にも高い人気を誇ります。透明感のある癖のない澄み切った味わいが特徴。25度。

Sake

< 日本酒 >

白雪

| | |
|-------|---------|
| 100ml | 550-yen |
| 180ml | 850-yen |

Fruit Liquor

< 果実酒 >



| | |
|-------------|---------|
| 梅酒 | 580-yen |
| 津軽りんご酒 | 580-yen |
| ゆず酒(ハチミツ入り) | 580-yen |

- ・ロック
- ・ソーダ割り
- ・お湯割り

Soft Drinks

< ソフトドリンク >

■  女性に人気です。

| | | | |
|--------------------------|---------|-----------------------|---------|
| 自家製ジンジャーエール (ホット/アイス) | 480-yen | 自家製レモネード (ホット/アイス) | 550-yen |
|--------------------------|---------|-----------------------|---------|

| | | | |
|--------------|---------|---------------|---------|
| ジンジャーエール(辛口) | 399-yen | グレープフルーツジュース | 399-yen |
| コーラ | 399-yen | オレンジジュース | 399-yen |
| ウーロン茶 | 399-yen | パイナップルジュース | 399-yen |
| ジャスミンティー | 399-yen | コーヒー(ホット/アイス) | 500-yen |
| 緑茶 | 399-yen | | |

当店の表示価格は全て税抜き価格です。

Cocktails

< カクテル >

root Recommends < いちおしカクテル >

シンフォニー 700-yen
(白ワイン+ピーチ+グレナデンシロップ)

ホワイトミモザ 700-yen
(スパークリングワイン+グレープフルーツジュース)

自家製レモネードを使用した
女性に人気のカクテルです。

アメリカンレモネード 750-yen
(赤ワイン+自家製レモネード)

ピーチパッションソーダ 700-yen
(ピーチ+パッションフルーツ+ソーダ)

自家製サングリア (赤/白)
グラス 650-yen カラフェ 1,900-yen

オレンジ、りんご、グレープフルーツなどの果物をたっぷり漬けたワインに、クローブやシナモンのスパイスを効かせて、ちょっぴり大人の味に仕上げました。

ウユニ塩湖のソルティドッグ 750-yen
(ウォッカ+グレープフルーツジュース+ウユニ塩湖の塩)

ボリビアにある絶景「地球最後の楽園」と言われている、ウユニ塩湖の塩を使った贅沢なカクテルです。



Alcoholic-Free Cocktails < ノンアルコールカクテル >

フルーツパンチ 550-yen
(オレンジジュース+パイナップルジュース+レモンジュース+グレナデンシロップ)

パッションベリーソーダ 550-yen
(パッションフルーツシロップ+ミックスベリー+ソーダ)

ジンジャーエール+ローズマリー 550-yen
(ジンジャーエール辛口+ローズマリー)

コンクラベ 550-yen
(オレンジジュース+ミルク+ミックスベリーシロップ)

Vodka < ウォッカ >

ウォッカトニック 550-yen

モスコミュール 550-yen
(ウォッカ+ジンジャーエール)

スクリュードライバー 550-yen
(ウォッカ+オレンジジュース)

Rum < ラム >

モヒート 750-yen

キューバロブレ 550-yen
(ラム+コーラ)

Gin < ジン >

ジントニック 550-yen

ジンバック 550-yen
(ジン+ジンジャーエール)

オレンジブラッサム 550-yen
(ジン+オレンジジュース)

Campari < カンパリ >

カンパリソーダ 550-yen

カンパリオレンジ 550-yen

स्पモーニ 550-yen
(カンパリ+グレープフルーツ+トニックウォーター)

Peach < ピーチ >

ピーチフィズ 550-yen
(ピーチ+レモン+ソーダ)

レゲエパンチ 550-yen

ファジーネーブル 550-yen

Kahlua < カルーア >

カルーアミルク 550-yen

Cassis < カシス >

カシスオレンジ 550-yen

カシスウーロン 550-yen

カシスグレープフルーツ 550-yen

Malibu < マリブ >

マリブヨーク 550-yen

マリブオレンジ 550-yen

Dita < デイタ >

デイタस्पモーニ 550-yen

デイタオレンジ 550-yen

サザンカンフォート...
チェリー...
チンザノ (ロソノ/ドライ)...
ティオペペ... 他

メニューに
載っていない
カクテルも
お作りいたします。

Beers Around The World

root が厳選した世界のビールをお楽しみください!!

SELECTED CRAFT BEER

クラフトビール

「クラフトビール」とは、小規模なビール醸造所でビール職人が丹精を込め造っているビールです。

ビール職人が造り出す高品質なビールを「手工芸品 (Craft)」に例えてクラフトビールと呼ばれます。

手間ひまかけて造られたビールをお楽しみください!



スコットランド
パンク IPA
PUNK IPA

900-yen

スタンダードアイテムながら、大量のホップを贅沢に使い、ホップのアロマを最大限に引き出しています。味わいは南国フルーツと優雅な麦芽由来の甘さ、グレープフルーツのような苦味が感じられます。



日本
常陸野ネストビール バイツェン
HITACHINO NESTBEER WEIZEN

900-yen

小麦麦芽を材料に仕込んだ軽快な味が特徴のにごりビールです。クローブやバナナのような香りと爽快感が特徴です。



タイ
シンハー
SINGHA

500-yen

王室にも認められ、旅人にも愛される由緒あるプレミアムビール。独特で豊かな味わいで、アジアスタイルならではのバランスの取れたスパイシーな味わい。



ラオス
ビアラオ
BEERLAO

650-yen

旅人の好きなビールの中でもとにかく上位にくるラオビア。のどごしがなめらかで、ほのかな甘みとコクがあるビール。



インド
キングフィッシャー
KINGFISHER

750-yen

インドを旅する人たちが必ず飲むビール。炭酸が強めですっきり飲み、適度なコクもある。



スリランカ
ライオンスタウト
LION STOUT

750-yen

マイケル・ジャクソンが絶賛したアジア最高峰のスタウト。口当たりや風味に高アルコール感を感じさせないだけでなく、一種独特の爽やかさを感ぜさせてくれるビール。



インドネシア
ビンタン
BINTANG

750-yen

インドネシアを代表するビール。辛口だけど、後味はすっきり。オランダ植民地時代にハイネケンの工場で作られたため、味やボトルデザインがハイネケンに似ている。



オーストラリア
ビクトリアビター
VICTORIA BITTER

650-yen

控えめな麦芽の香りにそれほど強くはないが際立ったホップの苦味、ワイルドかつ爽やかな香りでも飲みやすく思わずガブガブと進んでしまうビールです。



トルコ
エフェス
EFES

800-yen

トルコと言ったらこのビール! トルコ国内ではシェア No.1。香り高いしっかりとした味わいが特徴です。4行目。



チェコ
ピルスナーウルケル
PILSNER URQUELL

750-yen

香り・味わい・キレのある喉越し苦味のバランスがとにかく素晴らしい。強すぎず、まろやかな苦味は各種料理の相性ともピッタリです。



ベルギー
リンデマンス・カシス
EFES

850-yen

とにかくオススメ! 飲みやすい! 美味しい! まるでカクテルのようなフルーツビールです。これはぜひ試してもらいたいです!



オランダ
ハイネケン
HEINEKEN

500-yen

世界中で愛飲されている有名なビール。さっぱりしていて、ホップがフルーティーでも飲みやすい。



アメリカ
ブルームーン
BLUE MOON

850-yen

全米 No.1 クラフトビールとして知られる「ブルームーン」バレンシアオレンジの皮を使うことで、微かな甘さをつけ、小麦とオーツ麦を加えることで、クリーミーな仕上がり。



メキシコ
コロナ
CORONA

550-yen

メキシコと言えばコロナ! フレッシュライムを差し込んで飲むスタイルが定着しているメキシコのNO1ビール。苦味もなくスッキリした味わいです。



ケニア
タスカー
TUSKER

850-yen

アフリカを旅すると必ず会えるビール。しっかりとした麦芽の風味と、キレのある炭酸。



イスラエル
マカビー
MACCABEE

850-yen

モンド・セレクション金賞5回、うち1989年は最高金賞受賞。クリアな黄金色でホップの薫りと柔らかなど越しの良さが特長。味わい深くフルーティー。



ベルギー
シメイブルー
CHIMAY BLUE

950-yen

香ばしいロースト香、麦汁のコクとまろやかさと苦みがある。シメイビールの最高峰。



ベルギー
ヒューガルデン
HOEGARDEN

800-yen

誰もが知っている白ビール! フレッシュでフルーティーな味わいで飲み易い! 苦味は少なくコリアンダーやオレンジピールによるほんのりスパイシーでさわやかな飲み口が特徴。



フランス
クロネンブルグ ブラン
KRONENBOURG BLANC

800-yen

スッキリと口当たりもよく、口に含むと麦芽の芳醇な香りが広がり、後味も良いビールです。



アメリカ
ブルックリンラガー
BROOKLYN LAGER

850-yen

ニューヨークっ子に一番愛されているビール。キレの良い、すっきり辛口。



メキシコ
ネグラモデロ
NEGRA MODERO

800-yen

すっきり、サラッとして軽い甘みのあるダークラガービールです。口に含むと、爽やかでフルーティーな香りがあり、後味には穀物の様な風味と苦味が残ります。



ジャマイカ
レッドストライプ
RED STRIPE

850-yen

レゲエファンの定番ビール。すっきりとして飲みやすい味。