

LUNCH MENU

MAIN

Chef Nagasawa Special Curry 1,800
Confit of Pork Ribs
長澤シェフ特製カレー 豚バラのコンフィ

Spicy Roast Pork 3,200
Salsa Romesuco
WATONもちぶたのスパイシーロースト ロメスコソース / パン付

Steamed Cod Colombia Style 2,400
Herb Chimichuri Red
真鱈と帆立のスチーム タマル ハーブチュミチュリレッド / パン付

🌱 Soybean Meat and Chinese Cabbage Balls 1,900
with Date Palm Dip
大豆ミートと白菜のボール 薬椰子ディップ / パン付

STARTER

Seafood Platter Petit (1 Crab,2 Shellfish,1 Oyster) 3,500
Chimichuri Legumes
シーフードプラッターI段(蟹1種、貝2種、牡蠣1種) チュミチュリレギウム

Okinawa Motobu Beef Carpacho / 2,100
Mimolette / Egg Siphon
沖縄もとぶ牛のカルパッチョ / ミモレット / 卵のサイフォン / マッシュルーム

Flounder Ceviche with Grapefruit and Mango 2,000
ヒラメのセヴィーチェ グレープフルーツマンゴー

SIDE

🌱 Avocado Herb / Green Hummus 1,100
Almond Salsa Crazy Peas
アボカドハーブ グリーンフムス アーモンドサルサ

Dried Squid Fritto 1,700
Lime Salt Piperade Mayonnaise
スルメイカのフリット ライム塩 ビバードマヨネーズ

Murakami Farms / Potate Bravas 1,100
Makiba Dip Tangy Source
村上農場 ポテトブラバス 牧場ディップ タンギーソース

Japanese Dry-Cured Ham 2,200
with Fruit Pickles
国産生ハム 秋田グランビア/ 文旦チャツネ

KIDS PLATE

Curry Doria / Clam Chowder 1,500
/ Dessert
カレードリア / クラムチャウダー / デザート

DESSERT

Apple Tarte 1,400
りんごのタルト

Strawberry and Basil Ice Cream Parfait 1,500
いちごパフェ / バジルアイス

LUNCH SET

BEER 700
Blue Note Ale Beer
ブルーノートエールビール

SPARKLING WINE
Thomas Niedermayr Glass 1,300
/ "Frestil" Vino Bianco 2021
トーマス・ニーデルマイヤー / フレスティル 2021 イアルト・アディジェ
イアルト・アディジェのソラリス主体で醸造した微発泡。瓶内2次醗酵による
きれいな泡立ちに優しい酸と果実の甘味がとても心地よく、つい飲み進んでしまう味わい。

WHITE WINE
Leonardo Bussoletti / Colle Murello 2020 Glass 900
レオナルド・ブッソレッティ / コッレ・ムレッロ 2020
伊ウンブリア
伊ウンブリア州ナルニのトレッピアーノ・スボレティーノ。
ふわっとした甘味、花梨のような果実感が濃密ながら優しい味わい。

RED WINE
Jean Claude Lapalu / Tentation 2020 Glass 1,200
ジャン・クロード・ラパリュ / タンタシオン 2020 仏ボジョレ
仏ボジョレのガメイ。赤い果実の旨味たっぷりながら上品さも併せ持つ。
スムーズな飲み心地が次のひと口をスルスルと誘う。

COFFEE
KITAOJI BAISENSHITSU HOT/ICE 500
Original Blended Coffee
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

KITAOJI BAISENSHITSU cafe au lait HOT/ICE 600
北大路焙煎室 カフェオレ(ホット・アイス)

TEA
Hot Earl Grey Tea HOT 500
アールグレイホットティー

Iced Tea ICE 500
アイスセイロンティー

*その他ドリンクメニューございます。

FAST COURSE

Blue Note Farm Vegetables Salad Bowl
Plum Yuzu Dressing
自家農園野菜 / 穀物のサラダボウル / 梅柚子ドレッシング

Clam Chowder
クラムチャウダー

*Please choice of main dish from below
-Curry of " Mochi" Pork
-Spicy Roast" Mochi" pork
-Steamed Cod with Herb Chimichurri Sauce
-Soybean Meat and Chinese Cabbage Balls

*下記より1品お選びください。
🌱 -長澤シェフ特製カレー 豚バラのコンフィ
-WATONもちぶたのスパイシーローストポーク(+600)
-真鱈と帆立のスチーム ハーブチュミチュリ(+300)
-大豆ミートと白菜のボール薬椰子ディップ

*Please choice of main dish from below
-Amazake Sorbet Lychee Siphon-
-Soy Milk Parfait-
*下記より1品お選びください。
🌱 甘酒ソルベ ライチサイフォン
豆乳パフェ

3,800

COURSE MENU

Seaweed Tartlet Vegetable Bouillon
海藻と貝のタルトレット 野菜のブイヨン

Flounder Ceviche with Grapefruit and Mango
ヒラメのセヴィーチェ グレープフルーツマンゴー

Steamed Cod with Herb Chimichurri Sauce
or
Pork Cheek Coconut Milk Herbs Bouillon
真鱈と帆立のスチーム ハーブチュミチュリ
or
豚頬肉のココナッツミルクハーブブイヨン

Seafood Gambo
シーフードガンボ

Strawberry and Basil Ice Cream Parfait
いちごのパフェ / バジルアイス

Coffee or Tea
コーヒー or ティー

5,500