

# GRAND MENU

## SEAFOOD PLATE

Seafood Platter Grand (5 Shellfish,3 Fish) 6,000  
Chimichuri Legumes (2名分)  
**グランドシーフードプラッター**  
(蟹1種、貝2種、牡蠣1種、海鮮3種) チュミチュリレギウム

Seafood Platter Regular (1 Crab,2 Shellfish,1 Oyster) 3,800  
Chimichuri Legumes (2名分)  
**レギュラーシーフードプラッター**  
(蟹1種、貝2種、牡蠣1種) チュミチュリレギウム

Clam Rockefeller 1pc 950  
**蛤ロックフェラー** 特製グラタンソース / **海藻ブロッコリー**  
ニューオリンズ名物「オイスター・ロックフェラー」のアレンジ

## TABLE SNACK

Murakami Farms / Potate Bravas 1,200  
Makiba Dip Bravas Source  
**村上農場 ポテトブラバス** 牧場ディップ / ブラバスソース  
十勝産熟成じゃがいも素揚げに自家製ソース2種をたっぷりつけて

Avocado Herb / Green Hummus 1,200  
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

Smoked Octopus Gremolata Source 1,600  
**真ダコのスモーク** グレモラータソース

Spear Squid Fritto 1,800  
Hurricane Source / Lime  
**ヤリイカのフリット** ハリケーンソース / ライム

## STARTER

Eggslut with Wagyu Bolognese 1,100  
**エッグスラッド** 和牛ボロネーゼ  
LA発、半熟卵とマッシュポテトが濃厚クリーミー

BNP Sliders 100% Beef / Homemade Buns 2,200  
Vegetable Bouillon (2pcs)  
**BNPスライダー** 牛100% / 自家製バンズ / ブイヨンスープ  
ミニサイズのハンバーガー。  
牛の旨味と3種の自家製ソース、バター風味のバンズのコンビネーション

Okinawa Motobu Beef Carpacho / 2,600  
Bamboo Shoots / Flower Pepper Oil  
**沖縄もとぶ牛のカルパッチョ** 筍スライス / 花山椒のオイル

Japanese Dry-Cured Ham 2,300  
with Fruit Pickles  
**国産生ハム** 秋田グランピア / チャツネ

## STEAMER

Radish Cake with Shrimp 1,800  
Homemade Chili Oil with XO Source and Herb (2pcs)  
**大根もちのせいろ蒸し / 天使の海老 XO醬ハーブオイル**

Steamed Mashroom Stuffed 1,600  
with Mashroom Paste and Sowbelly  
**ジャンボマッシュルームのせいろ蒸し**  
マッシュルームペースト / ラルド

## VEGETABLES

Wreath Salad / Vegetables Fruits Nuts Grain... 2,200  
White Balsamic and White Vinegar Dressing  
**リースのサラダ / 野菜 フルーツ ナッツ 穀物...**  
Wバルサミコヴィネガードレッシング

Watercress and Kiwi Salad / Wasabi Dressing 1,900  
**長野産クレソンサラダ / 丸ごとキウイ / 葉わさびドレッシング**

Roasted Baby Carrot / Orange Coulis 1,200  
**姫にんじんのロースト / オレンジクーリ**

Mashroom Carpaccio / Mimolette 1,600  
Parmigiano / Balsamic Vincotto  
**長谷川マッシュルームのカルパッチョ**  
葉ミモレット / パルミジャーノ / バルサミコヴィンコット

Beet Rock Salt Roasted / Partacelle 1,700  
Date Dip Vinaigrette Liqueur  
**ビーツの岩塩ロースト / ハーブソルト生地 なつめディップ**  
バルサミコと干しぶどうのソース

## ADDITIONS

Seafood Gumbo Soup 1,800  
シーフードガンボスープ (2名分)  
アメリカ ルイジアナ名物のスープ料理"ガンボ"。  
具沢山の野菜と甲殻類のうまみがたっぷり

Bouillabaisse Noodle / Red Condiment 2,200  
Gruyere Cheese  
**ブイヤベースヌードル** レッドコンディマン/グリュイエールチーズ  
渡蟹・岩礁魚・穴子の濃厚魚介スープにアサリをたっぷりトッピング。

Cray Pot Janbaraya / Mint and Watercress 2,300  
Bouillon Soup  
**土鍋のジャンバラヤ** ミントとクレソン  
\*ご注文から提供までに20分ほどお時間を頂戴いたします。  
アメリカ南部の郷土料理。

Today's Cheese 2,000  
**チーズ3種盛り**

アレルギー情報はこちらよりご確認いただけます



## MAIN

Grilled Tokachi Herb Beef Skirt Steak 5,600  
Strawberry and Berry Source  
**十勝ハーブ牛のロースト** 苺とベリーのソース

Steamed Cod and Scallop Colombia Style 2,400  
Herb Chimichuri Red  
**真鱈と帆立のタマル** ハーブチュミチュリレッド  
たっぷりの海鮮をとうもろこし粉でもちもちに蒸しあげた南米コロンビア料理

Roast Chicken 3,000  
Roasted Tomato / Red Condiment  
**ローストチキン** ローストトマト / レッドコンディマン  
炒め玉ねぎを詰めた半身のチキンにスパイスを纏わせじっくりロースト。

Spicy Roast Pork 3,200  
Salsa Romesuco  
**WATONもちぶたのロースト** ロメスコソース  
オープンでじっくりローストしたもち豚を、  
アーモンドやパブリカの旨味が詰まった香ばしいソースで

Wagyu Hamburg Steak with Citrus Butter 3,600  
and J1 Sauce  
**和牛ハンバーグと柑橘バター** J1ソース

Lamb Confit Spicy Epice 3,800  
**ラム肩肉のコンフィ** スパイシーエビス

## DESSERT

Strawberry and basil ice cream parfait 1,500  
**いちごパフェ / バジルアイス**

Strawberry Surprise 1,400  
**いちごのシュープリーズ**  
まるでストロベリー。

Chocolate Nemesis 1,400  
**チョコレートネメシス**  
生チョコのようなねっとり食感と濃厚さが楽しめるチョコレートケーキ。小麦粉不使用。

Pear Tarte 1,300  
**洋梨のタルト**

Seasonal Icecream / Seasonal Sherbet 900  
**季節のアイス / シャーベット**