

# GRAND MENU

 =Vegan

## SEAFOOD PLATTER

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) チュミチュリレギュム

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) チュミチュリレギュム

## TABLE SNACK

Marinated Shrimps with Spicy Oil 1,800  
Celeriac Pure Potato Siphon  
**スパイシーシュリンプのオイルマリネ** ジャガイモのサイフォン

Murakami Farms / Potato Bravas 1,200  
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

Dried Squid Fritto 1,800  
Lime Salt Piperade Mayonnaise  
**スルメイカのフリット** ライム塩 ピペラードマヨネーズ

 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

## STARTER

BNP Sliders 100% Beef / Homemade Buns 2,200  
Vegetable Bouillon (2pcs)  
**BNPスライダー** 牛100% /自家製パンズ 野菜ブイヨン  
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、バター風味のパンズのコンビネーション

Okinawa Motobu Beef Carpacho / 2,600  
Mimolette / Egg Siphon / Mushroom  
**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

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

## DUMPLING

Shrimp and Dried Scallops and Chinese Cabbage 1,400  
Homemade Chili Oil (2pcs)  
**海老と干貝柱の白菜巻き** 自家製ラー油

Mashroom and Parmesan and Savoy Cabbage 1,200  
Herbs Francais (2pcs)  
**マッシュルームとパルメザンの縮緬キャベツ巻き** 香草フランセーズ

## VEGETABLE

Blue Note Farm Vegetables Grain Salad Bowl / 2,200  
Plum Yuzu Dressing  
**自家農園野菜と穀物のサラダボウル** / 梅柚子ドレッシング

Caesar Salad / Pomegranate / Lime 1,600  
**ミニロメインシーザーサラダ** / ザクロとライム

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

 Cauliflower Roasted 1,500  
Date Dip Touchi Powder  
**カリフラワーロースト** なつめディップ 豆鼓パウダー

## GUMBO/NOODLE/CHEESE

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

Chicken Ramen 800  
チキンヌードル (1名分)  
鶏と煮干しを8時間じっくり煮出したダブルスープに、ライムパウダーの爽やかな香りがアクセント

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  
**十勝ハーブ牛のグリル** ジャガイモコンフィ

Lamb Hamburg Steak 3,800  
(Made with Lamb from Ishida Lamb Farm)  
**ラムハンバーグ** (石田めん羊牧場ラム使用)  
北海道足寄町産、希少なサウスダウン種主体の最高品質ラムを使用。  
茄子のビュレと自家製アリッサを添えて

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

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  
オープンでじっくりローストしたもち豚を、  
アーモンドやパプリカの旨味が詰まった香ばしいソースで

Roast Chicken 3,000  
Apple Siphon Apple Roasted  
**ローストチキン** シードルのサイフォンと林檎のロースト  
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。  
甘酸っぱいリンゴのローストでさっぱりと

## DESSERT

Sweet Platter Grand 4,500  
**スウィートプラッター2段【カフェ&ディナー限定】** (2名分)  
(上段) シューキャラメル / ビーカンナッツ / フレーズビスターシュバイ  
季節のコンポート / 生チョコ  
(下段) カヌレ / オレンジとヘーゼルナッツのケーキ / ムースショコラ  
マカロンリッチフランボワーズ / ムースココパッション

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**

Lemon Surprise 1,400  
**レモンのシュープリーズ**  
まるでレモン。

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

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