

LUNCH MENU

11:30-L.O.14:00

Chef Nagasawa Special Curry with Pork Ribs **【ランチ限定】**
長澤シェフ特製カレー 豚バラコンフィ オニオンオイル 1,800
たっぷりのお野菜とフルーツの旨味、上品でやみつぎになる味わい。

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 / パン付
南米コロンビアの伝統料理。たっぷりの海鮮ととうもろこし粉で蒸しあげ。

Roasted Pork with Salsa Romesco 3,200
WATON もちぶたのロースト ロメスコソース / パン付
オープンで長時間ロースト、もち豚の旨味溢れるシェフのスペシャリティ。

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

Stewed Beef Tongue with Cassis Sauce **【ランチ限定】**
牛タンWカシス煮 ジャガイモピューレ / パン付 4,200

-SET SALAD-

*お食事利用のセットサラダとなります。

Vegetables Green Salad (S)/ Balsamico Dressing 500
スモールグリーンサラダ バルサミコドレッシング

-SET SOUP-

*お食事利用のセットスープとなります。

Seasonal Onion Soup 500
新玉ねぎのスープ (単品) 800

VEGETABLES

Vegetables Green Salad (R)/ Balsamico Dressing 1,800
自家農園野菜のグリーンサラダ
バルサミコドレッシング / パン・スープ付

Watercress and Kiwi Salad / Wasabi Dressing 1,900
クレソンサラダ / 丸ごとキウイ
山葵ドレッシング/ パン・スープ付

Mineral Bowl Salad / Nuts / Sesami 2,200
Mineral Dressing
ミネラルリースサラダ / 野菜 フルーツ ナッツ 雑穀...
Wバルサミコヴィネガードレッシング/ パン・スープ付

WEEKDAY SPECIAL 【平日限定】

Wagyu Beef Sandwich / Seasonal Fruits 2,800
和牛フィレサンド 季節のフルーツ

Strawberry Croissant Sand / Fruit Rouge Sauce 2,000
苺のクロワッサンサンド ソースフリュイルージュ

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

Janbaraya of Earthen Pot / Mint and Watercress 2,300
Bouillon Soup
土鍋のジャンバラヤ ミントとクレソン / ブイヨンスープ

FAST COURSE

Mineral Bowl Salad / Nuts / Sesami
Mineral Dressing

ミネラルリースサラダ / 野菜 フルーツ ナッツ 雑穀...
Wバルサミコヴィネガードレッシング

Seasonal Onion Soup
新玉ねぎのスープ

*Please choice of main dish from below
-Curry with Pork Ribs
-Roasted Pork

-Steamed Fresh Fish and Vegetables
※下記より品お選びください。

-長澤シェフ特製カレー 豚バラのコンフィ
-WATONもちぶたのローストポーク(+600)
-鮮魚と季節野菜のスチーム(+600)

*Please choice of main dish from below
-Sour Cherry Cream Brulee
-Chocolate Banana Parfait

※下記より品お選びください。

-サワーチェリーのクレームブリュレ
-チョコレートバナナパフェ

Coffee or Tea

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー

or
ティー

3,800

LUNCH COURSE

Onion Quiche and Soup / Butterbur Sprout Croquette
新玉ねぎのキッシュとスープ / 落のとうのクロquette

Tuna Tartar / Mushroom / Zucchini Siphon
本マグロのタルタル / マッシュルーム
ズッキーニのサイフォン

*Please choice of main dish from below
-Roasted Pork
-Steamed Fresh Fish and Vegetables
-Stewed Beef Tongue with Cassis Sauce
※下記より品お選びください。

-WATONもちぶたのローストポーク
-鮮魚の季節野菜のスチーム
-牛タンのWカシス煮(+600)

Seafood Gambo
シーフードガンボ

Passion Fruits Mousse / Kumquat / Fromage Blanc
パッションフルーツのムース / 金柑 / フロマーージュブラン

Coffee or Tea

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー

or
ティー

5,500

SEAFOOD PLATE

Clam Rockefeller 1pc 950
蛤のロックフェラー 特製グラタンソース / 海藻プロッコリー

Seafood Platter Regular (1 Crab,2 Shellfish,1 Oyster) 3,800
Chimichuri Legumes (2名分)

シーフードプラッターレギュラー
(蟹1種、貝2種、牡蠣1種)チュミチュリレギウム

SIDES

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

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

Murakami Farms / Potate 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

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

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

KIDS PLATE

Omelette Rice / Seasonal Soup 1,500
Cream Brulee
オムライス / 新玉ねぎのスープ / クレームブリュレ

DESSERT

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

Chocolate Nemesis 1,400
チョコレートネメシス

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

-LUNCH SET DRINK- *お食事利用のセットドリンクとなります。

-COFFEE / TEA-

KITAOJI BAISENSHITSU HOT/ICE 550
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 HOT/ICE 600
Original Blended Coffee
北大路焙煎室 カフェオレ (ホット・アイス)

Tea HOT/ICE 550
ティー

*その他ドリンクメニューございます。

アレルギー情報はこちらよりご確認ください。

