

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、上品でやみつきになる味わい。

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 Romesuco 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。

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 LUNCH

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
長野産クレソンのサラダ / 丸ごとキウイ
葉わさびドレッシング/ パン・スープ付

Wreath Salad / Vegetables Fruits Nuts Grain... 2,000
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/ 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 / プイヨンスープ

Strawberry Croissant Sand / Fruit Rouge Sauce 1,500
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
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。

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 / プイヨンスープ

*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。

FAST COURSE

Wreath Salad / Vegetables Fruits Nuts Grain...
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

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 / 落のとうのコロッケ

Tuna Tartar / Zucchini Siphon / Cocoa Candy
本マグロと帆立のタルタル / ズッキーニのサイフォン
カカオ飴

*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
-鮮魚と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

アレルギー情報はこちらよりご確認ください。



SEAFOOD PLATE

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

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

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 / 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

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

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

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。