

# GRAND MENU

## SEAFOOD PLATE

Seafood Platter Grand (5 Shellfish,3 Fish) 6,800  
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) 4,800  
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 / Potato Bravas 1,400  
Makiba Dip Bravas Sauce  
**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 1,300  
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

Spear Squid Fritto 1,900  
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 1,500  
**エッグスラット** 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 / Bamboo Shoots / Flower Pepper Oil 2,700  
**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 2,500  
**国産生ハム** 秋田グランビア / チャツネ

## STEAMER

Radish Cake with Shrimp 1,900  
Homemade Chili Oil with XO Sauce 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 Mushroom Stuffed with Mashroom Paste and Sowbelly 1,700  
**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... 2,100  
White Balsamic and White Vinegar Dressing  
**リースのサラダ /**  
**野菜 フルーツ ナッツ 穀物 海老 ちりめんじゃこ...**  
Wバルサミコヴィネガードレッシング

Watercress and Kiwi Salad / Wasabi Dressing 2,000  
**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**

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

Roasted Beet with Rock Salt / Partacelle 1,800  
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 1,900  
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 2,400  
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 2,800  
Bouillon Soup (2名分)  
**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 2,200  
**チーズ3種盛り**

## MAIN

Grilled Tokachi Beef and 4 Sauces (350g) 10,500  
Pepper / Mustard / Citrus Butter / J1 (700g) 20,000  
**十勝ハーブキリブローズのグリル** (1kg) 29,000  
4種のコンディマン  
黒胡椒 / マスタード / 柑橘バター / J1ソース

Colombia Style Steamed Cod and Scallop 2,800  
Herb Chimichurri 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ともころし粉でもちもちに蒸しあげた南米コロンビア料理

Roast Chicken 3,300  
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。

Roasted WATON Pork 3,500  
with Salsa Romesco Sauce  
**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、  
アーモンドやパプリカの旨味が詰まった香ばしいソースで

Wagyu Hamburg Steak with Citrus Butter 3,800  
and J1 Sauce  
**和牛ハンバーグと柑橘バター** J1ソース

Lamb Confit Spicy Epice 3,900  
**ラム肩肉のコンフィ** スパイシーエビス

## DESSERT

Parfait Jewel / Melon and Coconuts 1,800  
**パフェジュエル / メロンとココナッツ**

Strawberry Surprise 1,500  
**いちごのシュープリーズ**  
あまおうのジュレとルパープを使用した  
ホワイトチョコムースをチョコレートでコーティング。

Manhattan Cheesecake 1,500  
**マンハッタンチーズケーキ / ラズベリーヴィネガーソース**  
こだわり抜いた焼き加減。

Seasonal Tarte / Pear and Earl Grey Ice Cream 1,400  
**季節のタルト / 洋梨とアールグレイアイス**

Icecream / Sherbet 900  
**アイス / シャーベット 各種**

表示価格に別途、サービス料10%を加算させていただきます  
A Service charge of 10% will be added to all the prices shown.

アレルギー情報はこちらよりご確認いただけます

