

# LUNCH MENU

11:30-L.O.14:00

Chef's Special Pork Ribs Curry **【ランチ&カフェ限定】**  
Achar 1,800

長澤シェフ特製カレー 豚バラコンフィ  
オニオンオイルとアチャール

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。

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とアサリのフレンチラーメン。

Clay Pot Janbaraya / 2,600  
Mint and Watercress

土鍋のジャンバラヤ ミントとクレソン **【15食限定】**

\*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をBNP風にアレンジ。

Colombia Style Steamed Cod and Scallop 2,600  
Herb Chimichurri 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 WATON Pork with Salsa Romesco Sauce 3,300

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 3,600  
and J1 Sauce

和牛ハンバーグと柑橘バター J1ソース / パン付

Grilled Tokachi Beef and 4 Sauces (350g) 10,000  
Pepper / Mustard / Citrus Butter / J1 (700g) 19,000  
十勝ハーブ牛リブロースのグリル (1kg) 28,000

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

-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 パ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

パ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 海老 ちりめんじゃこ...  
Wパルサミコヴィネガードレッシング/ パン・スープ付

# 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 海老 ちりめんじゃこ...  
Wパ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

-Steamed Cod and Scallop Colombia Style (+300)

-Roasted Pork (+600)

※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

-真鱈の帆立のタマル(+300)

-WATONもちぶたのローストポーク(+600)

\*Please choose 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 / Sprouts of Cod Fritto

玉ねぎのキッシュ / 新玉ねぎのスープ  
タラの芽のフリット

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

ココア飴

\*Please choose main dish from below

-Steamed Cod and Scallop Colombia Style

-Roasted Pork (+300)

-Grilled Tokachi Herb Beef Skirt Steak (+1500)

※下記より品お選びください。

-真鱈の帆立のタマル

-WATONもちぶたのローストポーク(+300)

-十勝ハーブ牛のロースト(+1500)

Seafood Gambo

シーフードガンボ

Passion Fruits Mousse / Blood Orange / Fromage Blanc

パッションフルーツのムース

ブラッドオレンジ / 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

Seafood Platter Regular (1 Crab,2 Shellfish,1 Oyster) 4,000  
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 1,300  
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

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

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 2,400  
with Fruit Pickles

国産生ハム 秋田グランビア / チャツネ

# KIDS PLATE

Hamburger Steak / Potate Bravas 1,500  
Chicken Rice / Onion Soup / Chocolate Banana

牛100%ハンバーグ / ポテトブラバス / チキンライス

新玉ねぎのスープ / チョコバナナ

# DESSERT

Parfait Jewel / Melon and Coconuts 1,700  
パフェジュエル / メロンとココナッツ

Strawberry Surprise 1,400  
いちごのシュープリーズ

Manhattan Cheesecake 1,400  
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

Seasonal Tarte / Pear and Earl Grey Ice Cream 1,300  
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

-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。