

GRAND MENU

SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,300
Abalone, Urchin, Crab, Shrimp, Scallop (2名分)
レギュラーシーフードプラッター
アワビ / ウニ / 蟹 / 海老 / 帆立

Grand Seafood Platter 7,300
Abalone, Urchin, Crab, Shrimp, Scallop, Octopus, Seafood (2名分)
グランドシーフードプラッター
アワビ / ウニ / 蟹 / 海老 / 帆立 / タコ / 海鮮1種

TABLE SNACK

Potato Bravas Makiba Dip / Bravas Sauce 1,400
ポテトブラバス 牧場ディップ / ブラバスソース
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
Spicy Nuts Sauce / Lime
ヤライカのフリット スパイシーナッツディップ / ライム

STARTER

Cuban Sandwich 2,000
Cold Corn Soup / Marinated Watermelon (2pcs)
キューバンサンドウィッチ
とうもろこしの冷製スープ / スイカのマリネ
もち豚ロースハム、ズッキーニのロースト、2種のチーズをサンド。
秘伝の自家製辛子バターやピオマスタードが絶妙なハーモニー

Okinawa Motobu Roast Beef / 2,700
Tomato / Papaya / Kalamansi
沖縄もとぶ牛のローストビーフ
トマト / パパイア / カラマンシー

Japanese Dry-Cured Ham 2,500
with Fruit Compote
国産生ハム 秋田グランピア / フルーツコンポート

Pickles 1,100
彩り野菜のピクルス

VEGETABLES

Wreath Salad / Vegetables Fruits Nuts Grain... 2,200
White Balsamic and White Vinegar Dressing

リースのサラダ / レモンゼスト
野菜 フルーツ ナッツ 穀物 海老 長谷川マッシュルーム...
Wバルサミコヴィネガードレッシング
野菜やフルーツなどの具材をリースのように円く盛りつけた見た目にも
鮮やかなサラダ。穀物やナッツの食感がアクセント

Orange and Mandarin Orange Salad 2,100
Avocado Yogurt /Roasted Pistachio

オレンジとみかんのサラダ / アボカドヨーグルト
ピスタチオのロースト

STEAMER

Lamb, Prok and Clery 2,000
Soy Sauce Beans / Citrus (2pcs)

ラム肉ともち豚とセロリのダンプリング
ソイソースビーンズ / シトラス

ADDITIONS

Seafood Gumbo Soup 2,000
“ニューオーリンズ”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
具沢山の野菜と甲殻類のうまみがたっぷり

Pasta / Peach Cold Cappellini 2,400
Ham / Mint / Tomato Antiboise **【季節限定】**
パスタ / 桃の冷製カッペリーニ
生ハム / ミント / トマトアンチポワーズ
南仏アンティープ風のトマトのヴィネグレットが桃の甘さを
引き立てます

Cray Pot Japanese Pepper Jark Chicken 2,900
Corn Rice / Red Condiment (2名分)

土鍋の山椒ジャークチキン
とうもろこしライス / 赤のコンディマン
*ご注文から提供までに20分~30分ほどお時間を頂戴いたします。
土鍋炊きのとうもろこしご飯に、ジューシーな山椒ジャークチキンと
生姜・味噌が隠し味のトマトのコンディモンを乗せて召し上げ

Today's Cheese 2,200
チーズ3種盛り

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.

MAIN

Beef Steak and Vegetables, with 3 Sauces (160g) 7,500
Pepper / Mustard / J1 (320g) 14,000

牛フィレステーキ 自家農園野菜 / 3種のソース
黒のコンディマン / BIOマスタード / J1

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うもろこし粉でもちもちに蒸しあげた南米コロンビア料理

WATON Pork Spare Ribs 3,600
with Green Mustard

WATONもち豚のスペアリブ グリーンマスタード
ピオレマスタードでマリネし、じっくりローストしたもち豚
グリーンマスタードとアーモンドやパブリカの旨味が詰まった香ばしいソースで

Lamb Chop 4,800
Pasted Chickpea / Salsa Romesco Sauce (2本)

ラムチョップのグリル
ひよこ豆のペースト / ロメスコソース

DESSERT

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

Manhattan Cheesecake 1,500
“マンハッタン”チーズケーキ / プルーンコンポート
こだわり抜いた焼き加減

Coffee Jelly 1,100
北大路焙煎室のコーヒーゼリー

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

アレルギー情報はこちらよりご確認いただけます

Food Allergy Sheet



食物アレルギーをお持ちの方は、店員にお申し出ください。
Please tell to our server if you have any food allergy