

## SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,800  
Abalone, Shrimp, 2Fishes, Scallop, Octopus (2名分)  
**レギュラーシーフードプラッター** 石川県モロトモディップ  
アワビ / 車海老 / 魚2種 / 帆立 / タコ

Premium Seafood Platter 13,800  
KaviaRi, Sour Cream, Seaweed Butter, Brioche (2名分)  
Abalone, Shrimp, 2Fishes, Scallop, Octopus  
**プレミアムシーフードプラッター** 石川県モロトモディップ  
キャビア / サワークリーム / 海藻バター / プリオッシュ  
アワビ / 車海老 / 魚2種 / 帆立 / タコ

## 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 / Chips  
アボカドハーブ グリーンフムス アーモンドサルサ  
トルティーヤチップス

Tamiya / Romesco Dip 1,200  
ターメイヤ ロメスコディップ (3pcs)  
エジプト発、空豆のスパイシーなコロッケ

Herb Lemon Fried Chicken / Moroccan Spice 1,600  
**ハーブレモンフライドチキン** モロッコスパイス

## STARTER

Girolle Mushroom Omelette 1,700  
**ジロール茸と濃密たまごオムレツ**

Spear Squid Ajillo 2,200  
Essence of Chicken and Squid Ink  
**ヤリイカアヒージョ** 鶏のエキスとイカ墨

2 Small Kulchas (Indian Pizza) Coconuts Sauce 2,200  
**2種の小さなクルチャ** ココナッツソース  
・ほうれん草とエストラゴンとリコッタチーズ  
・鶏とハラペーニョとパッファローソース  
具材を薄いナン生地で包んで焼き上げるインド風ピザ

Japanese Dry-Cured Ham 2,500  
with Fruit Pickles  
**国産生ハム** 秋田グランビア / フルーツピクルス

Okinawa Motobu Roast Beef 3,000  
Persimmon and Citron Vanilla / Celery Root Remoulade  
**沖縄もとぶ牛のローストビーフ**  
柿とシトロンバニラ / 根セロリレムラード

## VEGETABLES

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains.. 2,200  
White Balsamico Dressing  
**リースサラダ / ズッキーニのサイフォン**  
**野菜 フルーツ ナッツ 穀物 雑魚...**  
ホワイトバルサミコドレッシング  
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

Roasted Cauliflower 2,000  
Spicy Tomato Sauce / Cashew Nuts & Soy Milk Sauce  
カリフラワーのロースト  
スパイスシートマトソース / カシューナッツと豆乳のソース  
1/4カットした丸ごとカリフラワーのロースト

Seasonal Vegetables and Fruits Salad 2,800  
Melon Water and Herb Oil  
季節のお野菜とフルーツのポタジェ  
メロンウォーターとハーブオイル  
ポタジェ=菜園。旬の野菜やフルーツを冷たいスープ仕立てで

## STEAMER

Shark Fin and WATON Pork Dumpling 1,500  
Pepper Condimon (3pcs)  
**フカヒレとWATONもち豚の焼売**  
胡椒のコンディモン

## ADDITIONS

“NOLA” Seafood Gumbo Soup 2,000  
“ニューオリンズ” 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

Cray Pot Beef Biryani 3,900  
Pomegranate and Red Onion (2名分)  
**和牛テールの土鍋ビリヤニ / ザクロとレッドオニオン**  
ブロッコリーとフライドオニオンのアチャール/ミント  
\*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。  
マリネした和牛テールとバスマティライスをスパイシーに  
土鍋で炊き上げたBNPオリジナルビリヤニ

Pickles 1,300  
**彩り野菜のピクルス**

Clam Ramen 1,800  
**青森県小川原湖の大粒しじみのめらーめん** (1名分)  
煮干し出汁、鰹出汁、しじみ出汁のトリプルスープ

Today's Cheese 2,400  
**チーズ3種盛り**

## MAIN

Tokachi Herb Beef Steak / Mushroom (160g) 7,800  
Black Truffle / Tosa Vinegar Condimon  
**十勝ハーブ牛のステーキ** 長谷川マッシュルーム  
黒トリュフ / 土佐酢コンディモン

WATON Pork Trio (Shoulder / Jowl / Tongue) 3,800  
Green Ravigote Sauce  
**WATONもち豚トリオ (肩ロース / 豚トロ / タン)**  
グリーンラビゴットソース  
長澤シェフのスペシャリティ

French Quail Teriyaki and Roasted Fig 4,400  
Girolle Mushroom Salad / Honey Vinegar  
**フランス産ウズラのラッケと無花果のロースト**  
ジロール茸のサラダ / はちみつヴィネガー

Lobster and Codfish, Scallop, Clam Tajine 7,500  
Coconuts Tomato / Cashew Nuts Sauce (2名分)  
**オマール海老と鱈、帆立、蛤のタジン** ココナッツマト  
カシューナッツソース  
タジン鍋でオマール海老半身と魚介を贅沢に蒸し上げました  
トマトやスパイス、ココナッツのアクセントが風味豊か

## DESSERT

“Manhattan” Cheesecake with Fruit Compote 1,500  
**“マンハッタン”チーズケーキ** フルーツコンポート  
こだわり抜いた焼き加減

Assiette “Autumn” 1,600  
**アシェット”オータム”**  
ミルクチョコムース、柿のブリュレ、金木犀の香り。”秋”の一皿

Japanese Chestnut Mont Blanc / Cassis Sherbet 1,600  
**和栗のモンブラン** カシスシャーベット

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



食材によるアレルギーやアルコールの使用が気になる  
お客さまはあらかじめ店員にお申しつけください。  
Please tell to our server if you have any food allergy

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.

Vegan = 🌱