

LUNCH MENU 11:30-L.O.14:00

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

Waton Mochi Pork Sausage Dog 1,900
WATONもち豚のソーセージドッグ **【ランチ限定】**
万願寺とうがらし / 木の子のマリネ
手作りの粗びきソーセージとオリジナルのJJソースを使用した
ボリュームたっぷりのホットドッグ。

Lasagna / Vegetable Tian & Wagyu Bolognese 2,200
Gruyere Cheese/ Pepper Condiment **【数量限定】**
ラザニア / 野菜のティヤンと和牛ボロネーゼ
グリエールチーズ / 胡椒コンディマン
ティヤン=野菜の重ね焼きと和牛ボロネーゼ、チーズたっぷり。

Shrimp and Codfish Tajine 2,600
Coconuts Tomato / Cashew Nuts and Soy Milk Sauce
海老と鱈のタジン ココナッツトマト
カシューナッツソース / パン付
タジン鍋で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。

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

Vegetables Green Salad (R)/ Balsamico Dressing 1,800
自家農園野菜のグリーンサラダランチ
バルサミコドレッシング / パン・スープ付

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains.. 2,000
White Balsamico Dressing
リースサラダランチ / 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/ パン・スープ付
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。

-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。
Pumpkin Soup 500
かぼちゃのスープ (単品) 800

KIDS PLATE

Sausage / French Fry / Curry Rice 1,500
Chocolate Banana / Orange Juice
ピアンソーセージ / フレンチフライ / 甘口カレーライス
チョコバナナ / オレンジジュース

FAST COURSE

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains..
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

Pumpkin Soup
かぼちゃのスープ

*Please choose main dish from below
-Curry with Pork Ribs
-Roasted Duck Mushroom Grecque
-Shrimp and Codfish Tajine (+300)
※下記より1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
-鴨のロースト 木の子のグレック
-海老と鱈のタジン(+300)

Tiramisu Espuma and Cream Cheese Icecream
ティラミスのエスプーマとクリームチーズアイス

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

Sweet Shrimp and Yuba Verrine
Egg Tofu and Japanese Mustard Siphon
甘海老と汲み上げ湯葉のヴェリーヌ
玉子豆腐と和芥子のサイフォン

Scallop Poiret / Beets and Orange Slow Juice
Carrots Ecraze and Ginger Confit
帆立のポフレ

ビーツとオレンジのスロージュース
人参のエクラゼと生姜のコンフィ

Steamed Crab Mousseline and Flounder
Scallop and Clam Cream Sauce

蟹のムースリーヌと平目のバナナリーフ蒸し
帆立とアサリのクリームソース

Tokachi Herb Beef Steak
Mushroom / Black Tuffle / Tosa Vinegar Condiment
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

Japanese Chestnut Mont Blanc
和栗のモンブラン

Coffee or Tea
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー
or
ティー
6,600

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

Vegan = 🌱

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 / 海老 / 魚2種 / 帆立 / タコ

SIDES

Potato Bravas 1,400
Makiba Dip Bravas Sauce

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。

Salt Seaweed Mix Nuts 800
塩昆布ミックスナッツ

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

Pickles 1,300
彩り野菜のピクルス

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

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”オートム”
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 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

-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
Cafe au lait
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。