

SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,800
Abalone, Oyster, 2Fishes, Crab, 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 / 牡蠣 / 魚2種 / 蟹 / タコ

Premium Seafood Platter 13,800
KaviaRi, Sour Cream, Seaweed Butter, Brioche (2名分)
Abalone, Oyster, 2Fishes, Crab, 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 / 牡蠣 / 魚2種 / 蟹 / 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 Egyptian Style Croquettes with Chickpeas and Cereals/ Romesco Dip (3pcs) 1,200
🌿 **ターメイヤ / ひよこ豆とシリアルのエジプト風コロッケ**
ロメスコディップ

STARTER

Bigfin Reed Squid Maitake Mushroom 2,200
Hurricane Sauce
アオリイカのフリット 舞茸 / ハリケーンソース

“US Pork” Cuban Sandwich Mixed Beans 2,200
”USポーク”キューバンサンド ミックスビーンズのサラダ
USポークのハムとライム風味のブルドポークをダブルでサンド。
チーズ、ピクルス、ピオマスタートドがさらに食欲をそそります。

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
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**
スパイストマトソース / ナツメディップ

Watercress Salad 2,100
Mashroom / Citrus / Balsamic Vinaigrette
🌿 **長野県産天然クレソンのサラダ**
長谷川マッシュルーム / 柑橘 / パルサミコヴィネグレット

Strawberry and Seasonal Vegetables Salad 2,800
Citrus Fromage Blanc Sauce
🌿 **苺と季節野菜のポタジェ**
柑橘のフロマージュブランソース
ポタジェ=菜園のイメージ。苺の酸味と柑橘の香りがアクセントの
爽やかなフルーツサラダ。

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

Cray Pot Truffle Chicken Rice 4,200
Raclette Cheese Spring Roll / Bouillon Soup (2名分)
土鍋のトリュフ鶏御飯
ラクレットチーズ / 春巻き
*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。

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メラーメン (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 (160g) 7,800
Black Truffle Sauce
十勝ハーブ牛のステーキ 黒トリュフソース

Citrus Herb Roasted Chicken 3,400
Homemade Mayonnaise Siphon
シトラスハーブローストチキン ジャガイモのコンフィ
自家製マヨネーズサイフォン

WATON Pork Duo (Loin / Pork Belly) 3,800
Green Ravigote Sauce
WATONもち豚デュオ (ロース / 豚バラ)
チョリソーコンディモン
長澤シェフのスペシャリテ

Red Sea Bream, Scallop and Clam 4,200
Cocotte Ocean (2名分)
真鯛・帆立・蛤のココットオーシャン
南仏の伝統的なブイヤベースを軽やかに仕上げた一品。旨味溢れるスープに
海の幸を贅沢に合わせました。南仏の香りを移したオイルがアクセント。

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

Yuzu and Green Tea Opera 1,600
柚子と玉響のオペラ

Japanese Chestnut Mont Blanc / Cassis Sherbet 1,600
和栗のモンブラン

Icecream / Sherbet 900
アイス / シャーベット各種

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 = 🌿