

## 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。

“US Pork” Cuban Sandwich / Mixed Beans Salad 1,900  
**“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、ピオマスタードがさらに食欲をそそります。

Citrus Herb Roasted Chicken with Potato Confit 2,600  
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 / パン付  
自家製マヨネーズのサイフォン

Red Sea Bream, Scallop and Clam 2,800  
Cocotte Ocean  
**真鯛・帆立・蛤のココットオーシャン** / パン付  
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。

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 / パン付

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** / パン・スープ付  
バルサミコドレッシング

Watercress Salad 1,900  
Mashroom / Citrus/ Balsamic Vinaigrette  
🍃 **長野県産天然クレソンのサラダ** / パン・スープ付  
長谷川マッシュルーム / 柑橘/バルサミコヴィネグレット

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains.. 2,000  
White Balsamico Dressing  
**リースサラダランチ**  
**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。  
Seasonal Soup 500  
**季節のスープ** (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**  
**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**

Seasonal Soup  
**季節のスープ**

\*Please choose main dish from below  
-Curry with Pork Ribs  
-Grilled WATON Mochi Pork  
-Red Sea Bream and Clam Cocotte Ocean (+500)  
※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**  
**-WATONもち豚ロースのグリル チョリソーコンディモン**  
**-真鯛とアサリのココットオーシャン(+500)**

Strawberry Fraisier  
**苺のフレジェ**

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

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  
**帆立のポワレ**  
**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 Cream Sauce  
**蟹のムースリーヌと平目のバナナリーフ蒸し**  
**帆立のクリームソース**

Tokachi Herb Beef Steak  
Black Truffle Sauce  
**十勝ハーブ牛のステーキ**  
**黒トリュフソース**

Japanese Chestnut Mont Blanc Cake  
**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, 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

## 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。

Yuzu Opera 1,600  
**柚子の玉響のオペラ**

Japanese Chestnut Mont Blanc Cake 1,600  
**和栗のモンブラン**

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。