

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

Spring Cabbage 2,000
Exotique Spice /Romesco Sauce

春キャベツのロースト エキゾチックスパイス ロメスコソース

Watercress Salad 2,200
Horse-Radish /Mashroom /Kiwi

天然クレソンのサラダ レフォール /マッシュルーム /キウイ

Roasted Caesar Salad 2,200
Lime Oil /Parmesan Powder

炙りシーザーサラダ ライムオイル /バルメジャーノパウダー

STEAMER

Steamed Scallop and Shellfish Colombia Style 1,900
Herb Chimichuri

帆立とつぶ貝のタマル ハーブチュミチュリ

南米コロンビアの伝統料理。たっぷりの海鮮ととうもろこし粉で蒸しあげ。

WATON Pork and Pistachio Ravioli 1,500
Yogurt Vanilla Oil (3pcs)

もち豚とピスタチオのラビオリ ヨーグルトとバニラオイル

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

“LA” Birria Ramen Violet tacos 2,200
“ロサンゼルス” ビリアラーメン

ヴァイオレットタコス

LA発の新感覚ラーメン。濃厚な牛肉スープにヌードル、チーズ香草を合わせた癖になる味わい。

Yam Yebisu Beer Pickles 1,300
山芋のエビスビールピクルス

Black Pepper Olive Marinade 1,300
オリーブ生黒胡椒マリネ

Today's Cheese 2,600
チーズ3種盛り

Abalone and Bamboo Shoots and Sakura Shrimp 4,800
Clay Pot Rice /Bud of Japanese Pepper Dip (2名分)

Myoga and Ginger Pickles

鮑と筍と桜エビの土鍋ご飯

魚介のスープ 木の芽ディップ /茗荷と生姜ピクルス

*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。

SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,800
Oyster, 2Fishes, 2Shellfishes, Octopus (2名分)

レギュラーシーフードプラッター

牡蠣 /魚2種 /北寄貝 /つぶ貝 /タコ

Premium Seafood Platter 13,800
KaviaRi, Sour Cream, Seaweed Butter, Brioche (2名分)

Oyster, 2Fishes, 2Shellfishes, Octopus

プレミアムシーフードプラッター

キャビア /サワークリーム /海藻バター /ブリオッシュ

牡蠣 /魚2種 /北寄貝 /つぶ貝 /タコ

TABLE SNACK

Potato Bravas Makiba Dip /Bravas Sauce 1,300
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

Guacamole Tortilla Frit Jalapeno Condiment 1,300

ワカモレ トルティーヤフリット ハラペーニョコンディモン

Hummus with Whole Wheat Pita Bread 1,300

ひよこ豆のフムス 全粒粉のピタパン

Mashroom Ajillo Walnut and Almond Powder 1,500
長谷川マッシュルームのアヒージョ 胡桃とアーモンドパウダー

STARTER

“US Pork” Cuban Sandwich 2,200
Orange Marinade Chimichurri

”USポーク”キューバンサンド オレンジマリネとチュミチュリ

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。

Shrimp Marinade 2,000
Japanese Pepper Condiment and Spicy Siphon

シュリンプマリネ 花山椒コンディモンとスパイシーサイフォン

Squid Frit River Seaweed /Squid Ink Dip 2,200
ヤリイカのフリット 川海苔 /イカ墨ディップ

Potato and Mushroom Galette 2,300
“TOSAJIRO” Soft-bailed Egg

ジャガイモと木の子のガレット 土佐ジローの半熟玉子

Iberian Ham with Fruit 2,500
イベリコ豚の生ハムとフルーツ

Okinawa Motobu Carpaccio MCT Oil 3,200
沖縄もとぶ牛のカルパッチョ MCTオイル

MAIN

Citrus Herb Roasted Chicken 3,400
SalsicciaLime Condiment

シトラスハーブローストチキン サルシッチャライムコンディモン

長澤シェフのスペシャリテ

Tokachi Herb Beef Steak (160g) 7,800
Red Wine Butter

十勝ハーブ牛のサーロイン 赤ワインバター

Scallop Mousse and Sole Fiantine Citrus Sauce 3,200

帆立ムースリーヌと舌平目のフィアンティーヌ 柑橘ソース

帆立の軽やかなムースと舌平目を薄い生地で包んでオープンで黄金色に焼き上げたメインディッシュ。

Roasted WATON Pork 3,800
Green Pea Sauce

WATONもち豚肩ロースのロースト グリーンピースソース

Lamb Shoulder Fondant Morocco Style 5,300
ラム肩肉のフォンダン モロッコ風

低温でじっくりと柔らかく仕上げたラム肩肉をモロッカンスパイスでエキゾチックに。

DESSERT

Fromage Blanc and Ganache -Sakura- 1,400
フロマーージュブランとガナッシュ -桜-

桜風味のフロマーージュブランでホワイトチョコを包み
桜のガナッシュを飾りました。

Guanaja Mousse Chocolate and Anis Tuile 1,500
グアナラムースショコラとアニスチュイル 山椒ソルベ

グアナラチョコレートを使ったムースにアニスチュイルを重ね
山椒とホワイトチョコのソルベを添えました。

Banana Rum Tart Cinnamon Raisins Sherbet 1,500
バナナラムタルト シナモンレーズンソルベ

Lychee and Citrus Parfait 1,900
ライチと柑橘のパフェ

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 = 🌱