

## LUNCH MENU Vegan = 🌱 11:30-L.O.14:00

Chef's Special Pork Ribs Curry Onion Oil 1,800  
**長澤シェフ特製カレー 豚バラコンフィ 【ランチ&カフェ限定】**  
オニオンオイル

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** 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。

“LA”Birria Ramen Violet tacos 1,900  
**“ロサンゼルス”ピリアラーメン 【平日限定】**  
**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。

Lobster Doria Grilled Vegetable 2,600  
**ロブスタードリア ベジタブルグリル 【平日限定】**

Citrus Herb Roasted Chicken 2,800  
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 /パン付  
長澤シェフのスペシャリテ

Tokachi Herb Beef Steak (160g) 7,000  
Red Wine Butter  
**十勝ハーブ牛のサーロイン** 赤ワインバター /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  
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 /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**  
**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

---

## 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  
-Roasted WATON Mochi Pork  
-Scallop Mousse and Sole Fiantine (+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もち豚肩ロースのロースト**  
**-帆立ムスリーヌと舌平目のフィアンティーヌ (+500)**

Blood Orange and Fromage Parfait  
**ブラットオレンジとフロマージュのパフェ**

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

Caviar and Sweet Shrimp  
Green Pea Siphon /Mint Jelly  
キャビア・甘エビ  
**グリーンピースのサイフォン**  
**ミントジュレ**

Fresh Fish Ceviche  
**鮮魚と高知無農薬小夏のセヴィーチェ**

Steamed Scallop and Shellfish Colombia Style  
**帆立とつぶ貝のタマル ハーブチュミチュリ**

Tokachi Herb Beef Steak  
Red Wine Butter  
**十勝ハーブ牛のサーロイン**  
**赤ワインバター**

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

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

## KIDS PLATE

Hayashi Rice /Omelette /French Fry  
Mini Soup /Dessert /Orange Juice  
**ハヤシライス /オムレツ / フレンチフライ /**  
**ミニスープ / デザート / オレンジジュース**

1,500

## 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

## SIDES

Potato Bravas 1,300  
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**

Black Pepper Olive Marinade 1,300  
**オリーブマリネ生黒胡椒**

Hummus with Whole Wheat Pita Bread 1,300  
🌱 **ひよこ豆のフムス 全粒粉のピタパン**  
トルティエーヤチップス

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

## DESSERT

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

---

**-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。

---

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