

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。

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..
White Balsamico Dressing 2,000

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

-帆立ムー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

American Cherry Vacherin

アメリカンチェリーのヴァシュラン

Coffee or Tea

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー

or

ティー

6,600

KIDS PLATE 1,500

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

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

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

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

DESSERT

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