

## SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,800  
Urchin, 2Fishes, 2Shellfishes, Octopus (2名分)  
**レギュラーシーフードプラッター**  
雲丹 /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)  
Urchin, 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  
雲丹 /魚2種 /北寄貝 /つぶ貝 /タコ

## TABLE SNACK

Potato Bravas Makiba Dip /Bravas Sauce 1,200  
**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

## STARTER

“US Pork” Cuban Sandwich 2,200  
Pineapple Spice Compote

**”USポーク”キューバンサンド** バイナップルのスパイスコンポート  
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、ピオマスタートがさらに食欲をそそります。

Shrimp Marinade 1,800  
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

Potato and Mushroom Galette 1,700  
“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 2,500  
**イベリコ豚の生ハム**

Okinawa Motobu Carpaccio MCT Oil 2,800  
**沖縄もとぶ牛のカルパッチョ** オランダーズサイフォン

## 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

Kochi Tomato and Marinaded Zucchini 1,800  
Tomato Consomme /Pepper Oil  
**高知産トマトとズッキーニのマリネ**  
トマトコンソメ /ペッパーオイル

Cerser Salad /Roasted Romaine Lettuce 2,200  
**シーザーサラダ** ロメインレタスのロースト

## STEAMER

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

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

Cucumber Yebisu Beer Pickles 900  
**ミニ胡瓜のエビスビールピクルス**

Today's Cheese 2,600  
**チーズ3種盛り**

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

## 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ルリテ

Tokachi Herb Beef Steak BBQ Sauce (160g) 7,800  
**十勝ハーブ牛フィレ肉の炭火焼き** BBQソース

Steamed Fresh Fish and Potato Mousse 3,200  
Herbs Butter  
**鮮魚とじゃがいもムースリーヌのせいり蒸し** ハーブバター

Roasted WATON Pork 3,800  
**WATONもち豚肩ロースのグリル** グリーンラビゴットソース

## DESSERT

Manhattan Cheesecake with Seasonal Fruit 1,500  
“マンハッタン”チーズケーキ 季節のフルーツ

Plum and Brown Sugar Millefeuille 1,500  
**プラムと黒糖のミルフィーユ**

Passion Mango Mousse Pina Colada Sherbet 1,500  
**パッションマンゴーのトロピカルムース**  
**ピニャコラーダのソルベ**

Fig Parfait Orange Chiboust and Cassis Sherbet 1,900  
**いちじくのパフェ** オレンジのシブーストとカシスソルベ

Icecream /Sherbet 900  
**アイス /シャーベット各種**

## KIDS PLATE

【ファミリーフレンドリーデー限定】

Hayashi Rice /Omelette /French Fries  
Mini Soup /Dessert

**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**

1,500

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.