

LUNCH MENU 11:30-L.O.14:00

Chef's Special Curry with Pork Ribs 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 1,900
Pineapple Spice Comport
“USポーク”キューバンサンド パ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、ビクルス、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 BBQ Sauce (160g) 7,000
十勝ハーブ牛フィレ肉の炭火焼き BBQ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

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 1,500

Hayashi Rice /Omelette /French Fries
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**

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
-Steamed Fresh Fish and Potato Mousse (+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もち豚肩ロースのグリル
-鮮魚とじゃがいもムースリーヌのせいろ蒸し (+500)

Peach Compote
Apricot Kernel Blancmange Red Perilla Sorbet
桃のコンポート
杏仁ブランマンジェ 赤紫蘇のグラニテ

Coffee or Tea
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー
or
amsu tea セイロンティー
3,800

LUNCH COURSE

Yuba and Soy Milk
Snow Crab and Tomato Mousse
汲み上げ湯葉と豆乳のムース
ずわい蟹とトマトコンソメ

Tasmanian Salmon
Green Asparagus Parmesan Cream
タスマニアサーモンのマリネ
グリーンアスパラパルミジャーノクリーム

Steamed Fresh Fish and Potato Mousse
鮮魚とじゃがいもムースリーヌのせいろ蒸し

Tokachi Herb Beef Steak
十勝ハーブ牛フィレ肉の炭火焼き BBQソース

Melon Lime Marinade
Fromage Blanc Sherbet Vanilla Cream
メロンとライムのマリネ
フロマーージュブランのソルベ バニラクリーム

Coffee or Tea
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー
or
amsu tea セイロンティー
6,600

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

SIDES

Potato Bravas 1,200
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

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

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

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

-LUNCH SET DRINK- *お食事利用のセットドリンクとなります。

-COFFEE / TEA-
KITAOJI ROASTERY LAB 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 ROASTERY LAB 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
amsu tea セイロンティー (ホット・アイス)

*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