

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
”USポーク”キューバンサンド
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 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

Snow Crab and Fresh Tomato Galette with Crab Miso Dantel 1,700
ずわい蟹とフレッシュトマトのガレット 蟹味噌ダンテル

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

Falafel Bowl /Soy Meat, Nutmeg 1,500
ファラフェルボウル 大豆ミート / ナツメグ

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

Steamed Lobster and Saisai Chicken 1,800
オマール海老と菜彩鶏のせいろ蒸し

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。

Vegetables Yebisu Beer Pickles 900
季節野菜のエビスビールピクルス

Black Pepper Olive Marinade Dried Tomatoes 1,100
オリーブ生黒胡椒マリネ ドライトマト

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ろ蒸し ハーブバター

Roasted WATON Pork 3,800
WATONもち豚肩ロースのグリル オリジナルソース

DESSERT

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

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

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

Silky Pudding Madagascar Vanilla 900
シルキープリン マダガスカル産バニラ

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イ限定】

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.