

DINNER COURSE

Marinated Surf Clam and Rape Blossom
with Kyoto Green Onion and Yuzu

北寄貝と菜の花のマリネ
九条ネギと柚子

Snow Crab and Avocado Brulee
ずわい蟹とアボカドのブリュレ

Duo of Cod and Soft Roe
with Sauce Grenobloise
真鱈と白子のデュオ
ソース・グルノーブル

Roasted WATON Pork
with Recycle Vegetable Consomme
and Butterbur Spout Oil
WATONもち豚のロースト
リサイクル野菜のコンソメ 蔦の薑オイル

Kumquat and Hazelnut Chiboust
金柑とヘーゼルナッツのシブースト

Coffee or Herb Tea
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー
or
自社農園ハーブティー
8,800

STARTER

Lobster and Chicken Steamed Dumpling 1,800
オマール海老と菜彩鶏の蒸し焼売 アメリカーナソース

Domestic Chicken 1,800
Black Truffle Frites (3pcs)
国産鶏と黒トリュフのフリット

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 French Caviar Cake 1,700
ずわい蟹とフレンチキャビアのクラブパンケーキ (3pcs)

Iberian Ham 2,500
イベリコ豚の生ハム

Tokachi Herb Beef Carpaccio 2,800
十勝ハーブ牛のカルパッチョ オランダーズサイフォン

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

SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 3,000
レギュラーシーフードプラッター (1名分)
産地直送の5種の魚介類を2つのソースでお楽しみいただける一品
6,000
(2名分)

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

Roquefort and Trevis Salad Blue Cheese 2,200
ロックフォールとトレビスのサラダ ブルーチーズ

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 1,300
🌱 ワカモレ トルティーヤフリット

ADDITIONS

“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、ピオマスタートがさらに食欲をそそります。

“NOLA” Seafood Gumbo Soup 2,000
“ニューオリンズ” 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。

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.

MAIN

Roast Date Chicken Nagano Apple and Mascarpone
伊達鶏のロースト 長野りんごとマスカルポーネ 3,600

Roasted WATON Pork 3,800
WATONもち豚のグリル オリジナルソース

Duet of Cod and Soft Roe with Grenobloise Sauce
真鱈と白子のデュオ ソース・グルノーブル 3,200

Tokachi Herb Beef Raque 7,800
Hasegawa Mushroom and Hollandaise
十勝ハーブ牛のラッケ 長谷川マッシュルームとオランダーズ

DESSERT

Strawberry Parfait with Condensed Milk Syphon 2,200
とちあいかのパフェ
シャンパンのジュレとコンデンスミルクのサイフォン
いちごとバジルのアイス、チーズムースとバルサミコソースを使った
大人のいちごパフェ

Pistachio Opera Cake with Salty Milk 1,500
ピスタチオのオペラ カマルグ塩のアイス

Pear Fiantine 1,500
洋梨とキャラメルのフィアンティーヌ

Chocolate Blanc and Cassis Mont Blanc 1,500
ショコラブランとカシスのモンブラン

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

BAR FOOD

Today's Cheese 2,600
チーズ3種盛り

Salt Seaweed Mix Nuts 800
塩昆布ミックスナッツ

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

Bourbon / Fresh cream Chocolate 900
バーボン 生チョコレート (5pcs)

Raisin Butter 900
自家製レーズンバター (3pcs)

Pecan Nuts Chocolate 900
ピーカンナッツチョコレート