

## 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

Sole and Scallop Mousse/Sauce Ducrere

舌平目と帆立のムースリーヌ  
ソース・デュクレレ

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 蔭の臺オイル

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

8,000

## SEAFOOD PLATE

Seafood Platter 3,000  
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)

## STARTER

Pork and Spuid Steamed Dumpling 1,800  
和豚もち豚といかの蒸し焼売 バルサミソース

Shrimp Marinade 1,800  
シュリンPMリネ  
花山椒コンディモンとスパイシーサイフォン

Iberian Ham 2,500  
イベリコ豚の生ハム

Tokachi Herb Beef Cold Roast Beef 2,200  
十勝ハーブ牛の冷製ローストビーフ

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

## VEGETABLES

Wreath Salad 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

Chickepea Panis 1,200  
ひよこ豆のパニス ロメスコソース

Watercress Salad with Wasabi Dressing 2,200  
長野クレソンとキウイのサラダ 葉わさびドレッシング

## TABLE SNACK

Potato Bravas 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

Crispy Chicken Wings 1,200  
クリスピーチキンウィング (6pcs)

Calamari Frito 1,200  
カラマリフリット

## 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、ピオマスタード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。

## MAIN

Citrus Herb Roasted Chicken 3,600  
シトラスハーブのローストチキン

Roasted WATON Pork 3,800  
和豚もちぶたのロースト

Sole and Scallop Mousse 3,200  
Sauce Ducrere  
舌平目と帆立のムースリーヌ ソース・デュクレレ

Bavette Steak 4,500  
BBQ Sauce  
バベットステーキ BBQソース

## DESSERT

Lychee and Raspberry Brulee Parfait 2,200  
ライチとフランボワーズのブリュレパフェ

Mont Blanc from with Fruit Rouge 1,500  
フリュイルージュのモンブラン

Hyuga Natsu Citron Tart 1,500  
with Herb Sorbet  
日向夏のタルトシトロン ハーブのソルベ

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

季節に合わせたアイスとソルベをそれぞれご用意  
4種類の中から好きなものを2種お選びください。

## 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 Pickles 900  
季節野菜のピクルス

Black Pepper Olive Marinade 900  
Dried Tomatoes  
オリーブ生黒胡椒マリネ ドライマト

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