

DINNER COURSE

White Asparagus and
Soy Milk Blancmange
**ホワイトアスパラガスと
豆乳のブランマンジェ**

Straw-grilled Tosa Bonito,
Citron Confit, Fresh Ginger, and Black Garlic
**土佐かつお薫焼き
シトロンコンフィと新生姜
熟成黒ニンニク**

Sole and Scallop Mousse/Sauce Ducrere
**舌平目と帆立のムースリヌ
ソース・デュクレレ**

WATON Pork
with Apricot and Black Vinegar Sauce
**和豚もちぶた
アプリコットと黒酢のソース**

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

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 6,000
2つのソースでお楽しみいただける一品 (2名分)

STARTER

Pork and Spuid Steamed Dumpling 1,800
和豚もちぶたといかの蒸し焼売 バルサミコソース

Shrimp Marinade 1,800
シュリンプマリネ
バナナとココナッツのバジルオイル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 Stick Snack 1,200
ひよこ豆のバトンスナック ロメスコソース ライムゼスト

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

WATON Pork 3,800
with Apricot and Black Vinegar Sauce
和豚もちぶた アプリコットと黒酢のソース

Sole and Scallop Mousse 3,200
Sauce Ducrere
舌平目と帆立のムースリヌ 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