

DINNER COURSE

Summer Vegetables and Almond Milk
夏野菜とアーモンドミルク

Marinated Black Sea Bass
and Black Grapes with Verjuice Sauce
スズキと黒ブドウのマリネ
ヴェルジュソース

Fried Conger Eel with Red Wine Sauce
穴子のフリット
赤ワインソース

Chicken and Black Truffle Mousseline
Pistachio and Aonori Coulis
伊達鶏と黒トリュフのムースリヌ
ピスタチオと青のりのクーリ

Elderflower Bavarois
with Shine Muscat and Granny Smith Apples
シャインマスカットとグラニースミス
エルダーフラワーのパバロア

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 Squid 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

Steamed Octopus and Corn in a Bamboo Steamer 1,400
真蛸ととうもろこしのせいろ蒸し

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
White Balsamico Dressing 2,200
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

Burrata Cheese and Seasonal Fruit Salad 2,600
ブラータチーズと果実のサラダ

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

Calamari Frito 1,200
カラマリフリット

Confit of Gizzard and Summer Vegetables with Scamorza Cheese 1,500
夏野菜と砂肝のコンフィ スカモルツァチーズ

Shrimp and Chicken Polpettine 1,800
海老と鶏のアボカドソース

ADDITIONS

Chorizo Hot Sandwich 2,200
和豚もちぶたチョリソーのホットサンド
国産のもちぶたを使用した自家製チョリソーを使用し
アルゼンチンのソウルフードをモチーフにした一品

“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

Charbroiled Lamb 3,800
with Black Pepper and Greek Yogurt
仔羊の炭火焼き 生黒胡椒とギリシャヨーグルト

Fried Conger Eel with Red Wine Sauce 3,600
穴子のフリット 赤ワインソース

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

DESSERT

Peach and Jasmine Parfait 2,300
桃とジャスミンのパフェ

Tropical Mango Mousse 1,500
with Campari Granita
トロピカルマンゴームース カンパリのグラニテ

Konatsu Citrus Tarte au Citron 1,500
小夏のタルトシトロン

Icecream /Sherbet 900
アイス バニラ/キャラメルポップコーン
ソルベ グァバとハイビスカス/小夏とミント
お好みの味を1〜2種類お選びいただけます

BAR FOOD

Today’s Cheese 2,600
チーズ3種盛り

Mix Nuts 800
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)

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