

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 シーフードプラッター	3,000 (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 Squid Steamed Dumpling 和豚もちぶたといかの蒸し焼売 バルサミコソース	1,800
Steamed Octopus and Corn in a Bamboo Steamer 真蛸ととうもろこしのせいろ蒸し	1,400
Iberian Ham イベリコ豚の生ハム	2,500
Tokachi Herb Beef Cold Roast Beef 十勝ハーブ牛の冷製ローストビーフ	2,200
食材によるアレルギーやアルコールの使用が気になる お客様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 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	2,200
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 ブラータチーズと果実のサラダ	2,600
--	-------

TABLE SNACK	
Potato Bravas 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	1,200

Guacamole Tortilla Frit ワカモレ トルティーヤフリット	1,300
--	-------

Calamari Frito カラマリフリット	1,200
----------------------------	-------

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

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

ADDITIONS	
Mozzarella Cheese Ciabatta Melt モッツアレラチーズとチャバタのメルトサンド 桐生酵母のチャバタとグリエールチーズ、 モッツアレラチーズ、自家製のマスタードバター を使ったとろけるホットサンド	2,200
“NOLA” Seafood Gumbo Soup “ニューオリンズ” シーフードガンボスープ 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	2,000 (2名分)
“LA” Birria Ramen “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。	2,200

MAIN	
Citrus Herb Roasted Chicken シトラスハーブのローストチキン	3,600
Charbroiled Lamb 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	3,800
Fried Conger Eel with Red Wine Sauce 穴子のフリット 赤ワインソース	3,600
Bavette Steak BBQ Sauce バベットステーキ BBQソース	4,500

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

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

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

Icecream /Sherbet 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	900
---	-----

BAR FOOD	
Today’s Cheese チーズ3種盛り	2,600
Mix Nuts ミックスナッツ	800
Vegetables Pickles 季節野菜のピクルス	900
Black Pepper Olive Marinade Dried Tomatoes オリーブ生黒胡椒マリネ ドライトマト	900
Bourbon / Fresh cream Chocolate バーボン 生チョコレート	900 (5pcs)
Pecan Nuts Chocolate ピーカンナッツチョコレート	900