

| DINNER COURSE                                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Oeuf Mayo/ Tart / Pearl Barley<br>Glutinous Rice / Bottarga / Whitebait<br>ウフマヨ/タルト/押麦<br>もち米/からすみ/しらす |  |
| Squid / Kiwi / Turnip<br>アオリイカ/キウイ/蕪                                                                   |  |
| Hokkaido Nemuro Cod / Beurre Noisette<br>北海道根室 真鱈/ブールノワゼット                                             |  |
| Waton Pork / Cabbage / Portobello<br>和豚もちぶた/キャベツ/長谷川農産ポットベラ                                            |  |
| Apple / Cinnamon Chiboust / Calvados<br>紅玉/シナモンシブースト/カルヴァドス                                            |  |
| Coffee or Herb Tea<br>北大路焙煎室 ブレンドコーヒー<br>or<br>自社農園ハーブティー                                              |  |
| 8,000                                                                                                  |  |

| SEAFOOD PLATE                                |                |
|----------------------------------------------|----------------|
| Seafood Platter<br>シーフードプラッター                | 3,000<br>(1名分) |
| 産地直送の5種の魚介類をお楽しみいただける<br>プレート。詳細は別紙をご確認ください。 | 6,000<br>(2名分) |

| STARTER                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Shumai of Squid, Pork and Mushrooms<br>イカともちぶたと木ノ子の焼売                                 | 1,800 |
| Iberian Ham<br>イベリコ豚の生ハム                                                              | 2,500 |
| Horse Meat Carpaccio with Persimmon<br>and Ginger Condiment<br>桜肉カルパッチョ あんぽ柿と生姜コンディモン | 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<br>White Balsamico Dressing<br>リースサラダ<br>野菜 フルーツ ナッツ 穀物 雑魚....<br>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<br>円く盛りつけた見た目にも鮮やかなサラダ。<br>穀物やナッツの食感がアクセント                                |       |
| Burrata Cheese and<br>Seasonal Fruit Salad<br>ブラータチーズと果実のサラダ                                   | 2,600 |

| TABLE SNACK                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Potato Bravas<br>ポテトブラバス 牧場ディップ /ブラバスソース<br>熟成じゃがいも素揚げに<br>自家製ソース2種をたっぷりつけて | 1,200 |
| Guacamole Tortilla Frit<br>ワカモレ トルティーヤフリット                                  | 1,300 |
| Fried Octopus Mousseline<br>真蛸ムースリーヌフリット                                    | 1,200 |
| 大きな蛸と魚介でつくったムースを<br>サクサクとした衣で揚げたテーブルスナック                                    |       |

|                                                       |                 |
|-------------------------------------------------------|-----------------|
| Angel Prawn and Spelt Wheat Salad<br>天使の海老とスペルト小麦のサラダ | 1,400<br>(2pcs) |
|-------------------------------------------------------|-----------------|

| ADDITIONS                                          |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| Chef's Sandwich<br>シェフズサンド                         | 2,200          |
| シェフ特製のホットサンド。<br>詳細は別紙をご確認ください。                    |                |
| “NOLA” Seafood Gumbo Soup<br>“ニューオリンズ” シーフードガンボスープ | 2,000<br>(2名分) |
| アメリカ ルイジアナ名物のスープ<br>具沢山の野菜と甲殻類のうまみがたっぷり            |                |

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| “LA” Birria Ramen<br>“ロサンゼルス” ビリアラーメン            | 2,200 |
| 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<br>香草を合わせた癖になる味わい。 |       |

| MAIN                                                                                                   |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Citrus Herb Roasted Chicken<br>シトラスハーブのローストチキン                                                         | 3,600 |
| Roasted Porkand Portobello<br>和豚もちぶたのロースト<br>長谷川農産ポットベラ<br>コンソメがしみた<br>繊細な味わいのもちぶたロールキャベツ              | 3,800 |
| Hokkaido Cod Meunière<br>with Beurre Noisette<br>北海道真鱈のムニエル ブールノワゼット<br>北海道の真鱈のムニエル<br>バターのきいたソースとご一緒に | 3,600 |

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Charcoal-Grilled Tokachi Herb Beef<br>十勝ハーブ牛の炭火焼き | 5,500 |
|---------------------------------------------------|-------|

| DESSERT                        |       |
|--------------------------------|-------|
| Seasonal Parfait<br>季節のパフェ     | 2,400 |
| パティシエ特製のパフェ。<br>詳細は別紙をご確認ください。 |       |

|                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mont Blanc of White Chocolate<br>and Cassis with Red Wine Sorbet<br>ショコラブランとカシスのモンブラン<br>赤ワインソルベ | 1,500 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Icecream /Sherbet<br>アイス バニラ/ラムレーズン<br>ソルベ カカオ/フランボワーズグリオット<br>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<br>チーズ3種盛り       | 2,600 |
| Mix Nuts<br>ミックスナッツ             | 800   |
| Vegetables Pickles<br>季節野菜のピクルス | 900   |

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Black Pepper Olive Marinade<br>Dried Tomatoes<br>オリーブ生黒胡椒マリネ ドライトマト | 900 |
|---------------------------------------------------------------------|-----|

|                                                 |               |
|-------------------------------------------------|---------------|
| Bourbon / Fresh cream Chocolate<br>バーボン 生チョコレート | 900<br>(5pcs) |
|-------------------------------------------------|---------------|