

DINNER COURSE

Welcom Drink
ウェルカムドリンク

Tokachi Beef / Wasabi / Bonito Flakes
Sablefish / Aonori Seaweed / Rice Flour
十勝ハーブ牛/ワサビ/鰹節
銀鱈/青のり/米粉

Scallop / "Gekko" Lily Bulb / Kombu Water
帆立/月光ゆり根/昆布水

Red Sea Bream / Turnip / Citron Confit
しまうら真鯛/蕪/シトロンコンフィ

Ezo Venison / Treviso Radicchio / Beetroot
蝦夷鹿/トレビス/ビーツ

Yuzu / Cardamom / Herb Oil
柚子/カルダモン/ハーブオイル

8,000

SEAFOOD PLATE

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

STARTER

Shumai of Squid, Pork and Mushrooms
イカともちぶたと木ノ子の焼壳 1,800

Iberian Ham
イベリコ豚の生ハム 2,500

Horse Meat Carpaccio with Persimmon
and Ginger Condiment
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 雜魚....
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食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
ブル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

Fried Octopus Mousseline
真蛸ムースリーヌフリット
大きな蛸と魚介でつくったムースを
サクサクとした衣で揚げたテーブルスナック 1,200

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

ADDITIONS

Chef's Sandwich
シェフズサンド
シェフ特製のホットサンド。
詳細は別紙をご確認ください。 2,200

“NOLA” Seafood Gumbo Soup
“ニューオリンズ” シーフードガumbo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

Roasted Porkand Portobello
和豚もちぶたのロースト
長谷川農産ポットベラ
コンソメがしみた
繊細な味わいのもちぶたロールキャベツ 3,800

Hokkaido Cod Meunière
with Beurre Noisette
北海道真鯛のムニエル ブールノワゼット 3,600
北海道の真鯛のムニエル
バターのきいたソースとご一緒に

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

DESSERT

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

Mont Blanc of White Chocolate
and Cassis with Red Wine Sorbet
ショコラブランとカassisのモンブラン
赤ワインソルベ 1,500

Icecream /Sherbet
アイス バニラ/ラムレーズン
ソルベ カカオ/フランボワーズグリオット
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・ポン 生チョコレート 900
(5pcs)