

## DINNER COURSE

モダンアメリカンをコンセプトに  
旬の食材で季節を味わうディナーコース

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 Wate & Dill Oil  
**帆立のミキュイ/月光ゆり根**  
昆布水とディルオイル

Red Sea Bream / Turnip  
Citron Confit & Japanese pepper Miso  
**しまうら真鯛蒸しと蕪のクーリ**  
シトロンコンフィと山椒味噌

Ezo Venison Pâté Roasted Treviso  
Beetroot Sauce / Violet Mustard  
**蝦夷鹿のパテとトレビスのロースト**  
ビーツソース/ヴァイオレットマスター

Yuzu Mousse/ Cardamom Ice  
Herb Oil  
**柚子ムース/カルダモンアイス**  
ハーブオイル

8,000

## SEAFOOD PLATE

Seafood Platter 3,000

### シーフードプラッター

シェフが直接産地を訪れ感じた美味しさをそのままに  
フレンチの技法を取り入れた5種の魚介  
詳細はToday's Menuにて

## STARTER

Potato Bravas 1,200

### ポテトブラバス 牧場ディップ / ブラバスソース

北海こがねの素揚げ  
甲殻類のうまみと辛味が合わさったブラバスソース  
自家製の酸味のきいた牧場ディップをつけて

Guacamole Tortilla Frit 1,300

### ワカモレ トルティーヤフリット

Sablefish & Aonori Fritters 1,500

### 銀鱈と青のりのフリット

Iberian Ham 2,500

### イベリコ豚の生ハム

## MAIN

Citrus Herb Roasted Chicken 3,600

### シトラスハーブのローストチキン

柑橘とハーブで漬け込んだ伊達鶏のもも肉を骨付きで  
パリッと焼き上げた素材の美味しさあふれる一皿

Charcoal-Grilled Tokachi Herb Beef 5,800

### 十勝ハーブ牛の炭火焼き

ハーブを飼料に含めて育つ北海道十勝ハーブ牛を  
じっくりと炭火で火入れしたステーキ

Ezo Venison Pâté Roasted Treviso 3,800

### 蝦夷鹿のパテとトレビスのロースト

ビーツソース/ヴァイオレットマスター

Red Sea Bream / Turnip 3,000

### Citron Confit & Japanese pepper Miso

**しまうら真鯛蒸しと蕪のクーリ**

シトロンコンフィと山椒味噌

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

## ADDITIONS

Chef's Sandwich 2,200

### シェフズサンド

季節に合わせたシェフ特製のサンドwich  
詳細はToday's Menuにて

"NOLA" Seafood Gumbo Soup & Rice

**"ニューオリンズ" シーフードガンボスープ&ライス** 2,300

アメリカ ルイジアナ名物のスープ  
具沢山の野菜とオクラに  
甲殻類のうまみとライスを添えて

"LA" Beef Birria Carbonara Noodle 2,400

**"ロサンゼルス" ビリアカルボヌードル**  
ピリッと辛い濃厚なメキシカンスタイルの牛肉スープと  
卵、チーズを絡めたまぜそば 痛くなる味わい

Cheese Quartet 2,900

### チーズカルテット

4種類のチーズの盛り合わせ

Mix Nuts 800

### ミックスナッツ スパイシーエピス

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

## DESSERT

Patissier's Parfait 2,400

### パティシエズパフェ

季節に合わせて造る芸術的なパフェ  
詳細はToday's Menuにて

Icecream /Sherbet 900

### アイス バニラ/ピスタチオ

ソルベ カフェ/フレーズパッション

アイス/ソルベそれぞれ4種類の中から

お好みの味を1~2種類お選びいただけます

表示価格に別途、サービス料10%を加算させていただきます。

A Service charge of 10% will be added to all the prices shown.

## 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 雜魚....**

それぞれのアクセントとバランスを複雑に配置したサラダ

ホワイトバルサミコとサイフォンと絡めて

お楽しみいただく一皿

Seasonal Vegetable and Fruit Carpaccio 2,100

**季節野菜とフルーツのカルパッチョ**

詳細はToday's Menuにて

Farmer's Salad Pesticide-Free Vegetable Salad 1,900

**ファーマーズサラダ 無農薬野菜**

詳細はToday's Menuにて