

<div>DINNER COURSE</div> <div>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</div> <div>Welcom Drink ウェルカムドリンク</div> <div>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</div> <div>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</div> <div>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</div> <div>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ド</div> <div>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</div> <div>8,000</div>	
<div>SEAFOOD PLATE</div> <div>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</div> <div>STARTER</div> <div>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</div> <div>Guacamole Tortilla Frit 1,300 ワカモレ トルティーヤフリット</div> <div>Sablefish & Aonori Fritters 1,500 銀鱈と青のりのフリット</div> <div>Iberian Ham 2,500 イベリコ豚の生ハム</div> <div>MAIN</div> <div>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バリッと焼き上げた素材の美味しさあふれる一皿</div> <div>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</div> <div>Ezo Venison Pâté Roasted Treviso 3,800 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ド</div> <div>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</div> <div> <div>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</div> </div>	
<div>ADDITIONS</div> <div>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ウィッチ 詳細はToday's Menuにて</div> <div>“NOLA” Seafood Gumbo Soup & Rice 2,400 “ニューオリンズ” シーフードガンボスープ&ライス 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</div> <div>"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 癖になる味わい</div> <div>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</div> <div>Mix Nuts 800 ミックスナッツ スパイシーエビス</div> <div>Vegetables Pickles 900 季節野菜のピクルス</div> <div>Black Pepper Olive Marinade 900 Dried Tomatoes オリーブ生黒胡椒マリネ ドライトマト</div> <div>Bourbon / Fresh cream Chocolate 900 バーボン 生チョコレート</div> <div>DESSERT</div> <div>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</div> <div>Icecream /Sherbet 900 アイス バニラ/ピスタチオ ソルベ カフェ/フリーズパッション 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</div> <div> <div>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.</div> </div>	
<div>VEGITABLES</div> <div>Wreath Salad 2,200 White Balsamico Dressing リースサラダ / 野菜 フルーツ ナッツ 穀物 雑魚.... 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</div> <div>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</div> <div>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</div>	