

LUNCH MENU 11:30-L.O.14:00

Chef's Special Curry with Pork Ribs Onion Oil 1,800

長澤シェフ特製カレー 豚バラコンフィ 【ランチ&カフェ限定】
オニオンオイル

たっぷりのお野菜とフルーツの旨味、上品でやみつきになる味わい。

“US Pork” Cuban Sandwich 1,900

“USポーク”キューバンサンド

USポークのハムとライム風味のブルドポークをダブルでサンド。
チーズ、ピクルス、ピオマスタートがさらに食欲をそそります。

Citrus Herb Roasted Chicken 2,800
SalsicciaLime Condiment

シトラスハーブローストチキン

サルシッチャライムコンディモン /パン付
長澤シェフのスペシャリテ

Tokachi Herb Beef Steak BBQ Sauce (160g) 7,000

十勝ハーブ牛フィレ肉の炭火焼き BBQソース/パン付

Vegetables Green Salad (R)/ Balsamico Dressing 1,800

自家農園野菜のグリーンサラダランチ /パン・スープ付

バルサミコドレッシング

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains..
White Balsamico Dressing 2,000

リースサラダランチ

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 /パン・スープ付

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。

-SET SALAD- *お食事利用のセットサラダとなります。

Vegetables Green Salad (S) / Balsamico Dressing 500
スモールグリーンサラダ バルサミコドレッシング

-SET SOUP- *お食事利用のセットスープとなります。

Seasonal Soup 500
季節のスープ (単品) 800

KIDS PLATE 1,500

Hayashi Rice /Omelette /French Fries

Mini Soup /Dessert /Orange Juice

ハヤシライス /オムレツ / フレンチフライ /

ミニスープ / デザート / オレンジジュース

-TAKE OUT-

NOLA Beignets 3個 750

”ニューオリンズ”ベニエ

四角く揚げたふわふわ食感のドーナツに粉糖をたっぷりかけた

ニューオリンズ名物スイーツ。BNPスタンド限定商品を数量限定でお持ち帰りいただけます。

FAST COURSE

Wreath Salad / Vegetables, Fruits, Nuts, Grains..
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

Seasonal Soup

季節のスープ

*Please choose main dish from below

-Curry with Pork Ribs

-Grilled WATON Mochi Pork

-Steamed Fresh Fish and Potate Mousse (+500)

※下記より品お選びください。

-長澤シェフ特製カレー 豚バラのコンフィ

-WATONもち豚肩ロースのグリル

-鮮魚とじゃがいもムースリーヌのせいろ蒸し (+500)

Marinated Shine Muscat

Yogurt Mousse

シャインマスカットのマリネ

ヨーグルトムース

Coffee or Tea

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー

or

amsu tea セイロンティー

3,800

LUNCH COURSE

Yuba and Soy Milk

Snow Crab and Tomato Mousse

汲み上げ湯葉と豆乳のムース

ずわい蟹とトマトコンソメ

Tasmanian Salmon

French Caviar & Fromage Blanc

タスマニアサーモンのマリネ

フレンチキャビアとフロマーージュブラン

Steamed Fresh Fish and Potate Mousse

鮮魚とじゃがいもムースリーヌのせいろ蒸し

Tokachi Herb Beef Steak

十勝ハーブ牛フィレ肉の炭火焼き BBQソース

Melon Lime Marinade

Fromage Blanc Sherbet Vanilla Cream

メロンとライムのマリネ

フロマーージュブランのソルベ バニラクリーム

Coffee or Tea

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー

or

amsu tea セイロンティー

6,600

SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter 5,800
Urchin, 2Fishes, 2Shellfishes, Octopus (2名分)

レギュラーシーフードプラッター

雲丹 /魚2種 /北寄貝 /つぶ貝 /タコ

SIDES

Potato Bravas 1,200
Makiba Dip Bravas Sauce

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。

Salt Seaweed Mix Nuts 800

塩昆布ミックスナッツ

Vegetables Yebisu Beer Pickles 900

季節野菜のエビスビールピクルス

Guacamole Tortilla Frit Jalapeno Condiment 1,300

ワカモレ トルティヤフリット ハラペーニョコンディモン

DESSERT

Fig Parfait Orange Chiboust and Cassis Sherbet 1,900

いちじくのパフェ オレンジのシブーストとカシスソルベ

Passion Mango Mousse Pina Colada Sherbet 1,500

パッションマンゴーのトロピカルムース

ピニャコラーダのソルベ

Plum and Brown Sugar Millefeuille 1,500

プラムと黒糖のミルフィーユ

Silky Pudding Madagascar Vanilla 900

シルキープリン マダガスカル産バニラ

Icecream /Sherbet 900

アイス /シャーベット各種

-LUNCH SET DRINK- *お食事利用のセットドリンクとなります。

-COFFEE / TEA-

KITAOJI ROASTERY LAB HOT/ICE 550

Original Blended Coffee

北大路焙煎室 ブレンドコーヒー (ホット・アイス)

KITAOJI ROASTERY LAB HOT/ICE 600

Cafe au lait

北大路焙煎室 カフェオレ (ホット・アイス)

Tea HOT/ICE 550

amsu tea セイロンティー (ホット・アイス)

*その他ドリンクメニューございます。

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