

## 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