

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、ピオマスタードがさらに食欲をそそります。

Roast Date Chicken Nagano Apple and Mascarpone

伊達鶏のロースト 長野りんごとマスカルポーネ 2,800

Tokachi Herb Beef Raque 7,000

Hasegawa Mushroom and Hollandaise

十勝ハーブ牛のラッケ 長谷川マッシュルームとオランダーズ

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

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

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 Flounder and Mussels,Girolle Mushroom (+500)

※下記より1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

-天然平目とムール貝ジロール茸のせいろ蒸し(+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

Shellfish and Mushroom Consomme

Snow Crab Spherification

甲殻類ときのこのコンソメ

ずわい蟹のスフィア

Dried Squid and Mullet Roe

Yuzu Coulis and Rice Malt

するめいかと熟成からすみ

柚子のクーリと米麴

Steamed Flounder and Mussels,Girolle Mushroom

天然平目とムール貝ジロール茸のせいろ蒸し

Tokachi Herb Beef Raque

Hasegawa Mushroom and Hollandaise

十勝ハーブ牛のラッケ

長谷川マッシュルームとオランダーズのサイフォン

Yuzu and Chestnut Mont Blanc

Oat Milk Sorbet

柚子と和栗のモンブラン

オーツミルクソルベ

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

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 1,300

ワカモレ トルティーヤフリット

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

Pistachio Opera Cake with Salty Milk 1,500

ピスタチオのオペラ カマルグ塩のアイス

Pear Fiantine 1,500

洋梨とキャラメルのフィアンティーヌ

Chocolate Blanc and Cassis Mont Blanc 1,500

ショコラブランとカシスのモンブラン

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。