

## 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

Premium Seafood Platter 13,800  
KaviaRI, Sour Cream, Seaweed Butter, Brioche (2名分)  
Urchin, 2Fishes, 2Shellfishes, Octopus  
**プレミアムシーフードプラッター**  
キャビア /サワークリーム /海藻バター /ブリオッシュ  
雲丹 /魚2種 /北寄貝 /つぶ貝 /タコ

## TABLE SNACK

Potato Bravas Makiba Dip /Bravas Sauce 1,200  
**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

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

## STARTER

"US Pork" Cuban Sandwich 2,200  
**"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。

Shrimp Marinade 1,800  
Japanese Pepper Condiment and Spicy Siphon  
**シュリンプマリネ** 花山椒コンディモンとスパイシーサイフォン

Snow Crab and Fresh Tomato Galette 1,700  
with Crab Miso Dantel  
**ずわい蟹とフレッシュトマトのガレット** 蟹味噌ダンテル

Iberian Ham 2,500  
**イベリコ豚の生ハム**

Tokachi Herb Beef Carpaccio 2,800  
**十勝ハーブ牛のカルパッチョ** オランダースサイフォン

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 /Vegetables, Fruits, Nuts, Grains.. 2,200  
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  
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

Falafel Bowl /Soy Meat, Nutmeg 1,500  
■ **ファラフェルボウル** 大豆ミート / ナツメグ

Cerser Salad /Roasted Romaine Lettuce 2,200  
**シーザーサラダ** ロメインレタスのロースト

## STEAMER

Lobster and Chicken Steamed Dumpling 1,800  
**オマール海老と菜彩鶏の蒸し焼売** アメリケヌソース

## ADDITIONS

"NOLA" Seafood Gumbo Soup 2,000  
"ニューオーリンズ" シーフードガンボスープ (2名分)  
アメリカルイジアナ名物のスープ  
具沢山の野菜と甲殻類のうまみがたっぷり

"LA" Birria Ramen 2,200  
**"ロサンゼルス" ビリアラーメン**  
LA発の新感覚ラーメン。濃厚な牛肉スープにヌードル、チーズ  
香草を合わせた癖になる味わい。

Vegetables Yebisu Beer Pickles 900  
**季節野菜のエビスビールピクルス**

Black Pepper Olive Marinade Dried Tomatoes 1,100  
**オリーブ生黒胡椒マリネ** ドライトマト

Today's Cheese 2,600  
**チーズ3種盛り**

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

## MAIN

Roast Date Chicken Nagano Apple and Mascarpone 3,600  
**伊達鶏のロースト** 長野りんごとマスカルポーネ

Roasted WATON Pork 3,800  
**WATONもち豚肩ロースのグリル** オリジナルソース

Steamed Flounder and Mussels,Girolle Mushroom 3,200  
**天然平目とムール貝ジロール茸のせいろ蒸し**  
ソースブルーブランとライムオイル

Tokachi Herb Beef Raque 7,800  
Hasegawa Mushroom and Hollandaise  
**十勝ハーブ牛のラック** 長谷川マッシュルームとオランダース

## 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  
**洋梨とキャラメルフィアンティヌ**

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**

## KIDS PLATE

【ファミリーフレンドリーデー限定】

Hayashi Rice /Omelette /French Fries  
Mini Soup /Dessert  
**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**

1,500



## DINNER 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 Herb Tea  
北大路焙煎室 ブレンドコーヒー  
or  
自社農園ハーブティー

## DRINK MENU

### BEER

YEBISU BEER  
エビスビール

### WINE

DOMAINE NAKAJIMA / Petillant Blanc 2022  
ドメーヌ・ナカジマ / ペティアン・ブラン 2022 (泡)

Leonardo Bussoletti / Colle Murello 2020  
レオナルド・ブッソレッティ / コッレ・ムレッロ 2020 (白)

Jean Claude Lapalu / Tentation 2020  
ジャン・クロード・ラパリュ / タンタシオン 2020 (赤)

### WHISKY

Highball Dewar's 12 years old  
ハイボール デュワーズ12年

### SOFT DRINK

Asama Farm Juice / Peach, Apple  
浅間農園ジュース / もも、りんご

Oolong Tea  
烏龍茶