SEAFOOD PLATE

Regular Seafood Platter
 2Fishes, Clam, Oyster, Squid
レギュラーシーフードプラッター
魚2種 /蛤 /牡蠣 /アオリイカ
3,000 (1名分)
6,000 (2名分)

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　トルティーヤフリット　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プ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。

Domestic Chicken
 Black Truffle Corn Dog　1,800
国産鶏と黒トリュフのアメリカンドッグ

Shrimp Marinade
 Japanese Pepper Condiment and Spicy Siphon　1,800
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 French Caviar Sphere　1,700
ずわい蟹とフレンチキャビアのスフィア

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　オランデーズサイフォン

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

Roquefort and Trevis Salad Blue Cheese　2,200
ロックフォールとトレビスのサラダ　ブルーチーズ

STEAMER

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

ADDITIONS

“NOLA” Seafood Gumbo Soup　2,000 (2名分)
“ニューオリンズ” シーフードガンボスープ
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
季節野菜のヱ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
伊達鶏のロースト 長野りんごとマスカルポーネ　3,600

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
天然平目とムール貝ジロール茸のせいろ蒸し　3,200
ソースブール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ケ 長谷川マッシュルームとオランデーズ

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

KIDS PLATE

【ファミリーフレンドリーデイ限定】

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

BNP

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
柚子のクーリと米麹

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デーズのサイフォン

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