

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。

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**

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

-Duet of Cod and Soft Roe with Grenobloise Sauce (+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もち豚のグリル

-真鱈と白子のデュオ ソース・グルノーブル(+500)

Berry and Rubarb Cremet d' Anjou

Cacao Pulp Sorbet

ベリーとリュバープのクレメダンジュ

カカオバルブのソルベ

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

3,800

LUNCH COURSE

Marinated Surf Clam and Rape Blossom
with Kyoto Green Onion and Yuzu

北寄貝と菜の花のマリネ

九条ネギと柚子

Snow Crab and Avocado Brulee

ずわい蟹とアボカドのブリュレ

Duo of Cod and Soft Roe
with Sauce Grenobloise

真鱈と白子のデュオ

ソース・グルノーブル

Roasted WATON Pork
with Recycle Vegetable Consomme
and Butterbur Spout Oil

WATONもち豚のロースト

リサイクル野菜のコンソメ 落の臺オイル

Kumquat and Hazelnut Chiboust

金柑とヘーゼルナッツのシブースト

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

6,600

SIDES

Potato Bravas

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

塩昆布ミックスナッツ

Vegetables Yebisu Beer Pickles

季節野菜のエビスビールピクルス

Guacamole Tortilla Frit

ワカモレ トルティーヤフリット

DESSERT

Strawberry Parfait with Condensed Milk Syphon 2,200

とちあいかのパフェ

シャンパンのジュレとコンデンスミルクのサイフォン

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。

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