


STARTER

小ヤリイカと茄子のハーブマリネ Herb Marinated Squid and Eggplant	850 (935)	鶏ときのこのアヒージョ 自家製フォカッチャ Chicken and Mushroom Ajillo with Homemade Focaccia	950 (1045)
小柱と北寄貝のグラタン 香草バター Gratin of Little Scallops and Surf Clam with Herb Butter	800 (880)	 ジャークチキンタコス Jerk Chicken Tacos (1 piece)	1P 650 (715)
砂肝のコンフィ ニューオーリンズ風 Gizzard Confit New Orleans Style	800 (880)	 シュリンプマンゴータコス Shrimp Mango Tacos (1 piece)	1P 650 (715)
フォアグラのクレームブリュレ ウイスキージュレ バゲット Foie gras Creme Brulee with Whiskey Jelly / Baguette	1,400 (1,540)	 ワカモレ 揚げたてトルティーヤ Guacamole with Tortilla Frit	900 (990)

SALAD

 リースサラダ ミネラルドレッシングとさつまいもサイフォン Wreath Salad Mineral Dressing and Sweet Potato Siphon	1,600 (1,760)	クレソンと自家農園ハーブのサラダ バルサミコドレッシング Watercress and Homegrown Herbs Salad with Balsamic Dressing	1300 (1430)
炙りシーザーサラダ Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad	1,400 (1,540)		

APPETIZER

生ハム プラムのコンポート Prosciutto and Plum Compote	1,800 (1,980)	サーモンのフォンダン 昆布オイル Salmon Fondant with Kelp Oil	1,800 (1,980)
十勝ハーブ牛のカルパッチョ 長谷川マッシュルーム / パルメジャーノ Tokachi Herb Beef Carpaccio with Sliced Mushroom and Parmesan	1,800 (1,980)	野菜のパンケーキ 自家製ベーコン スパイシーソース Vegetable Pancakes with Homemade Bacon Spicy Sauce	1,400 (1,540)
鴨肉と茄子のマリネ オリエンタルソース Marinated Duck Meat and Eggplant with Oriental Sauce	1,400 (1,540)	ジャガイモと木の子のガレット 半熟卵 Potato and Mushroom Galette with Soft-Fried Egg	1,000 (1,100)
カリフラワーステーキ Cauliflower Steak	1,700 (1,870)		
ロメスコソース / エキゾチックスパイス with Romesco Sauce / Exotic Spices			

ADDITIONS

 "LA"ピリアヌードル "LA" Beef Birria Noodles	1,500 (1,650)	セミドライトマトとオリーブ塩漬け黒胡椒 Semi-dried Tomatoes, Olives and Salty Black Pepper	800 (880)
 キューバサンド オレンジマリネ Cuban Sandwich with Marinated Orange	1,400 (1,540)	自家製ピクルス Homemade Pickles	600 (660)
 シーフードガンボスープ Seafood Gumbo Soup	1,400 (1,540)	レーズンバターサンド Raisin Butter Sandwich (2 pieces)	2P 600 (660)
フィンガーポテト French Fries	280g 1,600 (1,760)	バゲット Baguette (2 slices)	2P 500 (550)


MAIN DISH

ROAST & GRILL

 シトラスハーブ ローストチキン Citrus Herb Roasted Chicken	Half 3,200 (3,520) Whole 5,600 (6,160)	十勝ハーブ牛サーロインのグリル Grilled Tokachi Herb Beef	160g 6,200 (6,820)
3種のソース(ソースシュブレーム / レフォールクリーム / 胡椒コンディモン) with 3 Sauces (Sauce Supreme / Lefort Cream / Pepper Condiment)		4種のソース(ソースベルシー / 赤ワインバター / ロメスコソース / 胡椒コンディモン) with 4 Sauces (Sauce Bercy / Red Wine Butter / Romesco Sauce / Pepper Condiment)	
 WATONもち豚の厚切りロースト Roasted WATON Pork	3,000 (3,300)		
4種のソース(グリーンラビゴット / カフェドパリ / ロメスコソース / 胡椒コンディモン) with 4 Sauces (Green Ravigote / Cafe de Paris / Romesco Sauce / Pepper Condiment)			
with MAIN DISH			
バター香る土鍋ご飯 / 鶏スープ / 鶏そぼろ / 山椒コンディモン (2-3人前) Clay Pot Butter Rice / Chicken Stock Soup / Minced Chicken / Japanese Pepper Condiment (2-3 servings)			1,800 (1,980)

DESSERT

和栗のモンブラン ヘーゼルナッツのアイス Japanese Chestnut Mont Blanc and Hazelnut Ice Cream	1,400 (1,540)	巨峰のソルベ Kyoho Sorbet	1,000 (1,100)
マンゴーとアールグレイのパフェ Mango and Earl Gray Parfait	1,600 (1,760)	 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,100 (1,210)
フレンチトースト バタックペッパーアイス French Toast with Batak Pepper Ice Cream	1,000 (1,100)		

 =シグネチャーメニュー

※当店のお米は国産米を使用しております。