

## STARTER

小やリイカとごぼうのマリネ  
紫マスタード ライスのガレット  
Marinated Squid and Burdock, Purple Mustard, Rice Galette

1,300 (1,430)

鶏ときのこのアヒージョ  
バゲット  
Chicken and Mushroom Ajillo with Baguette


1,050 (1,155)

 ジャークチキンタコス  
Jerk Chicken Tacos (1 piece)

1P 650 (715)

 シュリンプマンゴータコス  
Shrimp Mango Tacos (1 piece)

1P 650 (715)

 ワカモレ 揚げたてトルティーヤ  
Guacamole with Tortilla Frit

1,000 (1,100)

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

900 (990)


チキントリュフボール  
Chicken Truffle Balls

900 (990)

冬の根菜とたらまディップ  
Winter Root Vegetable and Tarama Dip

900 (990)

## SALAD

 リースサラダ  
ミネラルドレッシングと和芥子サイフォン  
Wreath Salad Mineral Dressing and Japanese Mustard Siphon

1,600 (1,760)

赤のサラダ  
トレヴィスとロックフォール  
Red Salad with Trevis and Roquefort

1,800 (1,980)

炙りシーザーサラダ  
Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad

1,500 (1,650)

## APPETIZER

生ハム プラムのコンポート  
Prosciutto and Plum Compote

1,800 (1,980)

ケイジャンシュリンプオムレツ  
Cajun Shrimp Omelet

1,500 (1,650)

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 Parmigiano

1,800 (1,980)

WATONもち豚スペアリブのロースト  
赤キャベツマリネ  
Roasted WATON Pork Spare Ribs  
with Marinated Red Cabbage

2,000 (2,200)

カリフラワーのステーキ  
自家製スパイシーベーコン ロメスコソース  
Cauliflower Steak  
Homemade Spicy Bacon with Romesco Sauce

1,800 (1,980)

ピッコロピッツァ  
黒毛和牛の赤ワイン煮と Burrata チーズ  
Piccolo Pizza  
Wagyu Beef in Red Wine and Burrata Cheese

2,000 (2,200)

ズワイガニタルタル 2種のジュレ  
Snow Crab Tartare with 2 Jelly

1,900 (2,090)

3種のチーズの盛り合わせ  
Assorted 3 Cheeses

1,800 (1,980)


## ADDITIONS

 "LA"ピリアヌードル  
"LA" Beef Birria Noodles

1,600 (1,760)

セミドライトマトとオリーブ 塩漬け黒胡椒  
Semi-dried Tomatoes and Olives with Salty Black Pepper

800 (880)

 キューバサンド オレンジマリネ  
Cuban Sandwich with Marinated Orange

1,500 (1,650)

冬野菜のビールピクルス  
Winter Vegetables Beer Pickles

900 (990)

 シーフードガンボスープ  
Seafood Gumbo Soup

1,500 (1,650)

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  
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)  
Citrus Herb Roasted Chicken  
with 3 Sauces (Sauce Supreme / Lefort Cream / Pepper Condiment)

Half 3,400 (3,740)

Whole 5,800 (6,380)

十勝ハーブ牛サーロインのグリル  
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)  
Grilled Tokachi Herb Beef  
with 4 Sauces (Sauce Bercy / Red Wine Butter / Romesco Sauce / Pepper Condiment)

160g 6,500 (7,150)

 WATONもち豚の厚切りロースト  
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)  
Roasted WATON Pork  
with 4 Sauces (Green Ravigote / Cafe de Paris / Romesco Sauce / Pepper Condiment)

3,200 (3,520)

フィッシュ&チップス  
白身魚と帆立ムースのロール  
Fish and Chips  
White Fish and Scallop Mousse Roll

2,400 (2,640)

### with MAIN DISH

バター香る土鍋ご飯 トリュフバター/ 鶏スープ / 鶏そぼろ / 山椒コンディモン (2-3人前)  
Clay Pot Butter Rice with Truffle Butter / Chicken Stock Soup / Minced Chicken / Japanese Pepper Condiment (2-3 servings)

2,000 (2,200)

## 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

1,600 (1,760)

ラムレーズンのアイスクリーム  
Rum Raisin Ice Cream

800 (880)

マンゴーとアールグレイのパフェ  
Mango and Earl Gray Parfait


1,800 (1,980)

 バスクチーズケーキ  
Basque Cheesecake

1,100 (1,210)

紅玉のタルトタタン  
Apple Tarte Tatin

1,400 (1,540)

 =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。