

STARTER

<div> <div>🍷</div> <div> <div>しらすとあおさ海苔のブルスケッタ</div> <div>Whitebait and Aosa Seaweed Bruschetta</div> </div> </div>	<div>1,200 (1,320)</div>
---	--------------------------

 ブラータチーズと苺 チーズのサイフォン Burrata Cheese and Strawberry, Cheese Siphon | 1,800 (1,980) || 🍷 ブルドポークタコス Pulled Pork Tacos (1 piece) | 1P 750 (825) | フロマージュフリット 蜂蜜と黒胡椒のコンディモン Fromage Frit with Honey and Black Pepper Condiment | 1,400 (1,540) |
| 🍷 シュリンプマンゴータコス Shrimp Mango Tacos (1 piece) | 1P 750 (825) | | |
| 🍷 ワカモレ 揚げたてトルティーヤ Guacamole with Tortilla Frit | 1,200 (1,320) | スモーキーカマンベールアヒージョ バゲット Smoky Camembert Ajillo with Baguette | 1,400 (1,540) |




SALAD

 リースサラダ ミネラルドレッシング 苺とホワイトバルサミコのサイフォン Wreath Salad with Mineral Dressing Strawberry and White Balsamic Siphon	1,800 <small>(1,980)</small>	牛蒡とみかんのクレソンサラダ Watercress Salad with Burdock Root and Orange	1,700 <small>(1,870)</small>
<hr/>			
炙りシーザーサラダ Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad	1,700 <small>(1,870)</small>		

APPETIZER

生ハム プラムのコンポート Prosciutto and Plum Compote	1,900 (2,090)	蟹のタルタル トマトのバブル Crab Tartare with Tomato Bubble	2,200 (2,420)
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	1,900 (2,090)	ピッコロピッツァ 黒毛和牛の赤ワイン煮とチェダーチーズ Piccolo Pizza Wagyu Beef in Red Wine and Cheddar Cheese	2,100 (2,310)
スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken	1,400 (1,540)	鴨肉のマリネ 文旦のソース オリエンタル風 Marinated Duck Meat with Pomelo Sauce, Oriental Style	2,000 (2,200)
サーモンフォンダン 白ワインソース ビーツとりんごとアンディープのサラダ Salmon Fondant with White Wine Sauce, Beetroot, Apple and Endive Salad	2,000 (2,200)	ケイジャンシュリンプオムレツ Cajun Shrimp Omelet	1,600 (1,760)
		3種のチーズ盛り合わせ Assorted 3 Cheeses	1,900 (2,090)

ADDITIONS

	"LA"ビリアヌードル "LA" Beef Birria Noodles	1,900 (2,090)
	キューバサンド オレンジマリネ Cuban Sandwich with Marinaded Orange	1,600 (1,760)
	シーフードガンボスープ Seafood Gumbo Soup	1,700 (1,870)
	フィンガーパテト French Fries	<div>280g</div> 1,700 (1,870)
	セミドライトマトとオリーブ 塩漬け黒胡椒 チーズチップス Semi-dried Tomatoes and Olives with Salty Black Pepper Cheese Crisps	900 (990)
	ピクルス Pickles	1,000 (1,100)
	レーズンバターサンド Raisin Butter Sandwich (2 pieces)	<div>2P</div> 700 (770)
	バゲット Baguette (2 slices)	<div>2P</div> 600 (660)

MAIN DISH


ROAST & GRILL

 シトラスハーブ ローストチキン	<div>Half</div> <div>Whole</div>	3,600 (3,960) 5,900 (6,490)	十勝ハーブサーロインのグリル <div>160g</div> 6,600 (7,260)
3種のソース (ソースシュブレード / レフォールクリーム / 胡椒コンディモン)			4種のソース (ソースペルシー / 赤ワインバター / ロメスコソース / 胡椒コンディモン)
Citrus Herb Roasted Chicken with 3 Sauces (Sauce Supreme / Lefort Cream / Pepper Condiment)			Grilled Tokachi Herb Beef with 4 Sauces (Sauce Bercy / Red Wine Butter / Romesco Sauce / Pepper Condiment)

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) 2,200 (2,420)
Clay Pot Butter Rice with Truffle Butter / Chicken Stock Soup / Minced Chicken / Japanese Pepper Condiment (2-3 servings)

DESSERT

苺のヴァシュラン Strawberry Vacherin	1,400 (1,540)	焼きりんごのクラフティ トンカ豆のアイス Baked Apple Clafoutis with Tonka Bean Ice Cream	1,500 (1,650)
チョコレートとカルダモンのパフェ Chocolate and Cardamom Parfait	1,900 (2,090)	 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,200 (1,320)
苺のアイス Strawberry Ice Cream	900 (990)		

③ = 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。