

## STARTER

 ワカモレ 揚げたてトルティーヤ Guacamole with Tortilla Frit	1,300 (1,430)	銀鱈 あおさのフリット Silver Cod and Aosa Seaweed Fritters	1,600 (1,760)
しらすのブルスケッタ Whitebait Bruschetta	1,300 (1,430)	グリーンアスパラのグラチネ Green Asparagus Gratinier	1,700 (1,870)
ブラータチーズと苺 チーズのサイフォン Burrata Cheese and Strawberry, Cheese Siphon	1,900 (2,090)	 プルドポークタコス Pulled Pork Tacos (1 piece)	<span>1P</span> 800 (880)
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	1,000 (1,100)	 シュリンプマンゴータコス Shrimp Mango Tacos (1 piece)	<span>1P</span> 800 (880)

## SALAD

 リースサラダ ミネラルドレッシング 和芥子のサイフォン Wreath Salad with Mineral Dressing, Japanese Mustard Siphon	1,900 (2,090)	キウイとクレソンのサラダ Kiwi and Watercress Salad	1,800 (1,980)
炙りシーザーサラダ Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad	1,800 (1,980)		

## APPETIZER

生ハム パイナップルのマリネ Prosciutto with Marinated Pineapple	1,900 (2,090)	サーモンフォンダン ビーツとサフランのソース Salmon Fondant, Beetroot and Saffron Sauce	2,200 (2,420)
3種のチーズ盛り合わせ Assorted 3 Cheeses	1,900 (2,090)	真鯛のカルパッチョ Red Sea Bream Carpaccio	2,000 (2,200)
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	2,000 (2,200)	はまぐりヴァプール ライムオイルと冷製昆布のフォン Clam Vapeur, Lime Oil and Chilled Kelp Fond	1,800 (1,980)


## ADDITIONS


 "LA"ピリアヌードル "LA" Beef Birria Noodles	1,900 (2,090)	カマンベールと万願寺唐辛子のアヒージョ Camembert and Manganji Pepper Ajillo	1,800 (1,980)
 シーフードガンボスープ Seafood Gumbo Soup	1,800 (1,980)	スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken	1,700 (1,870)
フィンガーポテト French Fries	<span>280g</span> 1,700 (1,870)	 キューバサンド オレンジマリネ Cuban Sandwich with Marinated Orange	1,700 (1,870)
レーズンバターサンド Raisin Butter Sandwich (2 pieces)	<span>2P</span> 700 (770)	ダッチベイビー キャトルフロマージュ Dutch Baby with Quatre Fromages	1,900 (2,090)

## MAIN DISH ROAST & GRILL

 シトラスハーブ ローストチキン 3種のソース (ソースシュプレーム / 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)	<span>Half</span> 3,600 (3,960) <span>Whole</span> 5,900 (6,490)	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)	<span>160g</span> 6,600 (7,260)
 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)	3,500 (3,850)	真鯛のヴァプール 燕のクーリー シトロンジンジャーコンディモン Red Sea Bream Vapeur with Turnip Coulis, Lemon-Ginger Condiment	2,200 (2,420)
		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	2,600 (2,860)
<b>with MAIN DISH</b>			
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)			2,300 (2,530)

## DESSERT

 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,300 (1,430)	苺とルバーブのパフェ Strawberry and Rhubarb Parfait	2,300 (2,530)
フォレノワール エポワスのアイス Forêt Noire Époisses Ice Cream	1,500 (1,650)	抹茶のアイス Matcha Ice Cream	900 (990)
グリオットピスターシュムース Griotte Pistachio Mousse	1,600 (1,760)		

 =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。