

STARTER

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

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 <small>(2,090)</small>	キウイとクレソンのサラダ Kiwi and Watercress Salad	1,800 <small>(1,980)</small>
炙りシーザーサラダ Roasted Romaine Lettuce Caesar Salad	1,800 <small>(1,980)</small>		

APPETIZER

生ハム パイナップルのマリネ Prosciutto with Marinated Pineapple	1,900 <small>(2,090)</small>	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 <small>(2,420)</small>
3種のチーズ盛り合わせ Assorted 3 Cheeses	1,900 <small>(2,090)</small>	真鯛のカルパッチョ Red Sea Bream Carpaccio	2,000 <small>(2,200)</small>
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 <small>(2,200)</small>	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 <small>(1,980)</small>

ADDITIONS

 "LA"ベリアヌードル "LA" Beef Birria Noodles	1,900 <small>(2,090)</small>	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 <small>(1,980)</small>
 シーフードガンボスープ Seafood Gumbo Soup	1,800 <small>(1,980)</small>	スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken	1,700 <small>(1,870)</small>
フィンガーポテト French Fries	280g 1,700 <small>(1,870)</small>	 キューバサンド オレンジマリネ Cuban Sandwich with Marinated Orange	1,700 <small>(1,870)</small>
レーズンバターサンド Raisin Butter Sandwich (2 pieces)	2P 700 <small>(770)</small>	クワトロフォルマッジ スキレットパンケーキ マンゴーはちみつ添え Quattro Formaggi Skillet Pancakes with Mango and Honey Sauce	1,900 <small>(2,090)</small>


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 3,600 <small>(3,960)</small> Whole 5,900 <small>(6,490)</small>	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 6,600 <small>(7,260)</small>
 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 <small>(3,850)</small>	真鯛のヴァプール 蕪のクーリー 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 <small>(2,420)</small>
		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 <small>(2,860)</small>

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)	2,300 <small>(2,530)</small>
---	------------------------------

DESSERT

 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,300 <small>(1,430)</small>	はちみつレモンとピスタチオのパフェ Honey Lemon and Pistachio Parfait	1,800 <small>(1,980)</small>
フォレノワール エポワスのアイス Forêt Noire Époisses Ice Cream	1,500 <small>(1,650)</small>	抹茶のアイス Matcha Ice Cream	900 <small>(990)</small>
グリオットピスターシュムース Griotte Pistachio Mousse	1,600 <small>(1,760)</small>		

 =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。