

STARTER

 ワカモレ 揚げたてトルティーヤ Guacamole with Tortilla Frit	1,300 (1,430)	うなぎと茄子のルーロー 山椒の香り Eel and Eggplant Roulade with a Hint of Sansho Pepper	1,700 (1,870)
スパイシーシュリンプと 揚げたてミルフィーユポテトのピンチョス Spicy Shrimp and Freshly Fried Mille-Feuille Potato Pinchos	1,300 (1,430)	クラフトワッフルチキン ミックススパイス Craft Waffle Chicken with Mixed Spices	1,600 (1,760)
ブラータチーズとフルーツマトのコンポート カプレーゼ仕立て Fruit Tomato Compote and Burrata Cheese, Caprese Style	1,900 (2,090)	 プルドポークタコス Pulled Pork Tacos (1 piece)	1P 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)	 季節野菜と スパイシーシュリンプのタコス Seasonal Vegetable and Spicy Shrimp Tacos (1 piece)	1P 800 (880)

SALAD

 リースサラダ 和芥子のサイフォン Wreath Salad with Japanese Mustard Siphon	1,900 (2,090)	オレンジとクレソンのサラダ ヨーグルトドレッシング Orange and Watercress Salad with Yogurt Dressing	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 プラムのコンポート Prosciutto and Plum Compote	1,900 (2,090)	鮑のマリネ 野菜のグレック Marinated Abalone and Vegetable Grecque	2,400 (2,640)
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 山葵のサイフォン Tokachi Herb Beef Carpaccio with Wasabi Siphon	2,000 (2,200)		

ADDITIONS

シャインマスカット 生ハム ブラータチーズの冷製カッペリーニ Chilled Capellini with Shine Muscat Grapes, Prosciutto, and Burrata Cheese	2,000 (2,200)	ローストポーク 蒸籠蒸しパオ Roast Pork in Bamboo-Steamed Buns	2,200 (2,420)
 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	280g 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)	2P 700 (770)	タコとオリーブのピペラード Octopus and Olive Piperade	1,700 (1,870)
チリコンカングラタン ナチョス仕立て Chili Con Carne Gratin, Nachos Style	1,800 (1,980)		

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 (3,960) Whole 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)	160g 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)	3,700 (4,070)	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)

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 (2,530)
---	------------------------------

DESSERT

 バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	1,300 (1,430)	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	1,600 (1,760)
カボチャのサバラン Pumpkin Savarin ※本品にはアルコールが含まれております。 お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などとはご注意ください。	1,600 (1,760)	ココナッツパインアイス Coconut Pineapple Ice Cream	900 (990)
マンゴーサンセットパフェ Mango Sunset Parfait	1,800 (1,980)	チョコミントアイス Chocolate Mint Ice Cream	900 (990)

 =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。