

# A la carte

アラ カルト

## Appetizer 前菜

- 毛蟹と帆立 リンゴのシャルロット ¥ 3,000  
*Tartar of crab meat and scallop with apple charlotte*
- ポワブルヴェール香る蝦夷鹿のパテ ¥ 2,800  
夏野菜のサラダ仕立て  
"Ezo" venison patty green pepper flavor  
with summer vegetable salad
- 北海道産蛸のマリネと ¥ 2,800  
縞鰯の炙り ガリシア風  
*Galicia style marinated "Hokkaido" octopus  
and broil yellow jack*
- ナチュラルなフォアグラと ¥ 3,000  
水ナス糠漬けのマリアージュ  
*Foie gras confit with rice bran pickled eggplant*

## Soup スープ

- ビーフコンソメ、長芋、 ¥ 1,400  
オクラの冷たいブレンダ仕立スープ青海苔のチュイル  
*Cold blended soup with beef consommé,  
Chinese yam and gumbo served with green laver chip*
- スパイシーなトマトと ¥ 1,400  
パプリカのレッドポターージュ  
*Spicy red potage with tomato,  
paprika and chili pepper*

## Dessert デザート

- アイスクリーム 又は シャーベット ¥ 800  
*Ice cream or Sherbet*
- ワゴンのデザートをお好きなだけ ¥ 1,200  
*Pastry selection by trolley*

## Seafood 魚料理

- 北海道産、平目とサーモンのターバン ¥ 3,200  
ムール貝のエッセンスソースと小さな野菜  
*Turbaned "HOKKAIDO" flounder and salmon  
with mussel essence sauce and vegetables*
- 舌ビラメの"ボンファミ風" キャビア添え ¥ 3,800  
*Authentic style "Sole bonne femme" with caviar*
- 北海道産、平目とサーモンのターバン ¥ 3,800  
ムール貝のエッセンスソースと小さな野菜  
*Turbaned "HOKKAIDO" flounder and salmon  
with mussel essence sauce and vegetables*
- オマール海老の香草パン粉焼き ¥ 5,500  
レモンとガーリックのヴィネグレットソース  
*Herb crusted grilled lobster  
with lemon and garlic vinaigrette sauce*

## Main dish 肉料理

- ミントと柑橘の香りで包んだ仔羊のロースト ¥ 3,200  
夏野菜のココット焼きを添えて  
*Roasted rack of lamb with mint  
and citrus flavor, served with roasted summer vegetables*
- 仔牛肉ヴェイエノワーズの ¥ 3,800  
グラチネをヴェルモットソースで  
*Gratinated veal viennoise with vermouth sauce*
- ジューシーにローストした豚バラ肉のミルフィーユ ¥ 3,800  
たっぷりなベリーのソースで  
*Roasted mille-feuille pork back ribs with amply berry sauce  
Roasted mille-feuille of pork belly with berry sauce*
- A-4 ランク黒毛和牛テンダーロインのグリル ¥ 7,300  
ムレット風 (ポーチドエッグと赤ワインソース)  
*Grilled rankA-4 Japanese black bristle beef tenderloin  
"Meurette" style with poached egg and red wine sauce*
- A-5 ランク北海道銘柄極上黒毛和牛 ¥ 14,000  
テンダーロインのグリル トリュフ香るソース  
*Grilled rankA-5 Japanese black bristle  
prime Hokkaido beef tenderloin with truffle sauce*