



## SALAD / SOUP

Mixed green salad with salty lemon dressing 1,210  
ミックスグリーンサラダ 塩レモンドレッシング  
季節の野菜をふんだんに使ったボリューム満点のシェフ特製サラダ  
自家製塩レモンのドレッシングで

Vegetables plate with chickpeas and tomato dip 1,320  
ベジタブルプレート ひよこ豆とトマトのディップ  
彩り豊かな野菜をひよこ豆とトマトのディップと一緒に

Seasonal soup ASK  
季節のスープ  
詳しくはスタッフまで!!

Beetroot marinated salmon with caviar and sour cream 1,980  
サーモンのビーツマリネ キャビアサワークリーム  
グラデーションが美しい厚切りサーモンのマリネ  
キャビアサワークリームがアクセント

## PASTA / PIZZA

Homemade tagliatelle with pork ragout sauce 1,870  
自家製タリアテッレ ポークラグースソース  
フルボディ・甘口2種類の赤ワインとトマトでじっくり煮込んだ濃厚なソース  
幅7mmの自家製タリアテッレとの相性抜群

Homemade spinach gnocchi with tomato sauce 1,650  
自家製ホウレン草のニョッキ トマトソース  
ほうれん草の色素を練り込んだ自家製ニョッキ  
彩り野菜たっぷりのトマトソースで

Chef's recommended pasta ASK  
シェフのおすすめパスタ  
詳しくはスタッフまで!!

Pizza Margherita 1,760  
ピッツァマルゲリータ  
ナポリピッツァの代表  
トマトソース・モッツアレラチーズ・バジルで仕上げる定番のピッツァ

Quattro formaggi 1,980  
クアトロフォルマッジ  
モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・スカモルツァ・パルメザンチーズの  
4種類 (Quattro) のチーズ (formaggi) で仕上げ、蜂蜜は好みで

Chef's recommended pizza ASK  
シェフのおすすめピッツァ  
詳しくはスタッフまで!!



## BURGER

Classic burger 1,760  
Beef patty with bacon, onion, lettuce, tomato and smokey BBQ sauce  
クラシックバーガー  
北海道産小麦「春よ恋」で焼き上げた自家製パンと  
ビーフ100%のパティは見た目もボリューム

Slider (3 pieces) 1,650  
ミニチーズバーガー  
チェダー・ゴルゴンゾーラ・モッツアレラチーズの3種類でミニチーズバーガー  
自家製ミニパンも可愛いらしい

## SEAFOOD

Sautéed sea bream with balsamic sauce and beetroot puree 2,750 (120g)  
真鯛のソテー バルサミコソース ビーツのピューレ  
皮目をカリッと身はふっくらジューシーに焼き上げた真鯛を  
やさしい酸味と葡萄の甘味が特徴のバルサミコクリームで

Grilled sword fish with Genovese sauce and vegetables 2,860 (120g)  
メカジキのグリル ジェノベーゼソース 彩り野菜  
ハーブでマリネした厚切りメカジキをグリルしバジルのソースで

Grilled Scottish scampis with checca sauce and arugula 3,300 (5pieces)  
アカザエビのグリル ケッカソース ルッコラセルパチコ  
スコットランド産アカザエビをグリルしチェリートマトとバジルのソースで

## MEAT

Pork shoulder cutlet with Hollandaise sauce and vegetables 3,300 (160g)  
ポークのコトレッタ オランダーズソース 彩り野菜  
ボリューム満点!! 分厚いかつletsを濃厚オランダーズソースで

Grilled beef sirloin with truffle sauce and rosemary potatoes 4,400 (150g)  
ビーフサーロインのグリル トリュフソース ローズマリーポテト  
シェフ特選!! 牛サーロインをグリルしトリュフ香るソースで

Grilled lamb chops with cassis mustard and cumin quinoa salad (2piece) 4,840  
仔羊のグリル カシスマスタード クミン香るキヌアサラダ  
オーストラリア産骨付きラムをグリルしカシスマスタードで

## BITE

Fried potatoes with truffle mayonnaise and parmesan 1,100  
フライドポテト トリュフマヨネーズ パルメザンチーズ  
シューestringポテトにたっぷりのトリュフマヨネーズとパルメザンチーズ

Cheese plate with semi dried fruits and crispy bread 2,420  
チーズプレート セミドライフルーツ クリスピーブレッド  
5種類のチーズとアプリコット・無花果のセミドライを添えて

Assorted sausage with mustard and sauerkraut 2,420  
ソーセージ盛り合わせ マスタード ザワークラウト  
5種類のソーセージとリングがアクセントのザワークラウト

Popcorn shrimps with Cajun Russian dressing 1,650  
ポップコーンシュリンプ ケイジャン風味 ロシアンドレッシング  
たっぷりの小海老はサクサクの衣でケイジャン風味  
ピリッとスパイシーなロシアンドレッシングで

Mochiko chicken 1,760  
with smoked sea salt and sweet chili mayonnaise  
モチコチキン 燻製塩 スウィートチリマヨネーズ  
ビールにぴったり!! 衣はカリッと身はジューシーなフライドチキン

Camembert cheese ajillo 2,200  
with homemade bacon and grilled bread  
カマンベールチーズのアヒージョ 自家製ベーコン グリルブレッド  
とろけるカマンベールチーズと自家製ベーコンを熱々のオリジナルガーリックオイルで



## KIDS MENU

Corn soup 660  
コーンスープ  
スイートコーンでシンプルに仕上げました

Chicken rice omelet with demi-glace sauce 1,210  
ふわとろオムライス  
チキンライスの上には半熟のオープンオムレツ

Hamburg steak with demi-glace sauce and steamed rice 1,320  
ハンバーグステーキ ライス付き  
スタンダードな合い挽き肉の手作りハンバーグ  
濃厚なデミグラスソースで

Mild chicken curry with steamed rice 1,320  
マイルドチキンカレー  
ほのかにスパイス香るバターチキンカレー

Spaghetti Bolognese 1,320  
スパゲッティー ボロネーゼ  
香味野菜たっぷりの本格的なボロネーゼソース

Kid's plate 2,530  
キッズプレート  
白身魚のフライ・ハンバーグ・唐揚げ・ポテト・オムライスなど  
ボリューム満点ワンプレート



## DESSERT

Seasonal soft serve ice cream 770  
季節のソフトクリーム  
バニラとシーズナルのミックスがお勧め!!

Seasonal sherbet 770  
季節のシャーベット  
お口直しにぴったり!!

Waffle parfait 1,100  
ワッフルパルフェ  
ボリューム満点なワッフル  
2人でシェアしても楽しい!!

Iced crema catalana 1,100  
アイスカタラーナ  
目の前でキャラメリゼし出来立てをバリッ!!

Mille-feuille with fruits 1,100  
ミルフィーユフリユイ  
フレッシュフルーツたっぷりのミルフィーユ



... Vegan menu ヴィーガンメニュー



... Recommend menu おすすめメニュー

## SOFT DRINK

KIMINO CRAFT Sparkling Juice (Yuzu・Apple・Mandarin orange) 900  
KIMINO クラフトスパークリングジュース (ゆず・りんご・みかん)

Orange Juice / Grapefruit Juice/ Apple Juice/ Oolong Tea / Cola / Ginger Ale 500  
オレンジジュース、グレープフルーツジュース、リンゴジュース、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

Coffee / Tea 660  
コーヒー、紅茶

カジュアルフレンチコース  
modère



Amuse  
アミューズ

Foie gras confit, vincotto sauce, grape compote  
フォアグラのコンフィ  
ビンコットソース 葡萄のコンポート

Chestnut velouté, grilled scallop, brown mushrooms  
栗のヴェルーテ  
帆立貝のグリル ブラウンマッシュルーム

Roasted duck breast, Apicius sauce, butternuts squash  
鴨胸肉のロースト  
アピシウスソース バターナッツスクワッシュ

Sweet potato mille feuille, caramel cream sauce, vanilla ice cream  
さつまいものミルフィーユ  
キャラメルクリームソース バニラアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

Bread  
パン

¥ 6,600

モダンフレンチコース  
la porte



Amuse  
アミューズ

Foie gras confit, vincotto sauce, grape compote  
フォアグラのコンフィ  
ビンコットソース 葡萄のコンポート

Chestnut velouté, grilled scallop, brown mushrooms  
栗のヴェルーテ  
帆立貝のグリル ブラウンマッシュルーム

Pan-fried Japanese butterfish, white wine sauce, sautéed spinach  
目鯛のポワレ  
白ワインソース ほうれん草のソテー

Roasted duck breast, Apicius sauce, butternuts squash  
鴨胸肉のロースト  
アピシウスソース バターナッツスクワッシュ

Sweet potato mille feuille, caramel cream sauce, vanilla ice cream  
さつまいものミルフィーユ  
キャラメルクリームソース バニラアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

Bread  
パン

¥ 8,800

プレミアムフレンチコース  
clef de sol



Amuse  
アミューズ

Foie gras confit, vincotto sauce, grape compote  
フォアグラのコンフィ  
ビンコットソース 葡萄のコンポート

Chestnut velouté, grilled scallop, brown mushrooms  
栗のヴェルーテ  
帆立貝のグリル ブラウンマッシュルーム

Pan-fried Japanese butterfish, white wine sauce, sautéed spinach  
目鯛のポワレ  
白ワインソース ほうれん草のソテー

Roasted Japanese beef tenderloin, truffle sauce, vegetables  
国産牛フィレ肉のロースト  
トリュフソース 彩り野菜

Sweet potato mille feuille, caramel cream sauce, vanilla ice cream  
さつまいものミルフィーユ  
キャラメルクリームソース バニラアイスクリーム

Coffee or tea  
コーヒー又は紅茶

Bread  
パン

¥ 11,000