



# A la carte

a la carte アラカルト

Raw oysters are delivered  
in good quality selected  
from the coastal waters of  
Hokkaido.

Daily deliveries.

北海道各地より選んだ  
良質な牡蠣が  
毎日入荷しております。

## Raw oyster and wine

2000

生牡蠣とワインのマリアージュ

- 3 raw oysters
- Aioli Sauce & baguette
- A glass of wine ( Choose from white or sparkling wines )

生牡蠣 3個・アイオリソース&バケット・グラスワイン 1杯 (白ワイン又はスパークリング)

## "Lunch time special" All-you-can-eat oysters

4500

"ランチ限定" 生牡蠣食べ放題 (2時間制)

- All-you-can-eat oysters for 2 hours
- Aioli Sauce & baguette
- A glass of wine ( Choose from white or sparkling wine or non-alcoholic wine )

アイオリソース&バケット・グラスワイン 1杯 (白又はスパークリング又はノンアルコールワイン)

Same order the entire group.

グループ全員分のご注文に限ります。

Please make a reservation at least 2 days in advance. You must order one or more items from main menu.

2日前までのご予約、他にアラカルトから1品以上ご注文下さい。





# *A la carte* a la carte アラカルト

14 months aged prosciutto from french Basque region 1200  
バスク地方 14 ヲ月熟成生ハム

Green fresh salad and parmigiano sauce 1000  
フレッシュリーフとパルミジャーノソース

Ratatouille on top of small tart (5pcs) 1000  
ラタトゥイユのプチタルト (5 個)

Beef sirloin steak (200g) 3000  
牛サーロインステーキ (200 グラム)





# Pates . Risotto

Pasta , Risotto パスタ・リゾット

Pasta with tomato cream sauce of shrimp 1500  
海老のトマトクリームソース



Carbonara with raw sea urchin and yolk confit on top 4200  
生うにと石川養鶏卵黄コンフィのカルボナーラ

Pasta with octopus & genovese sauce 1200  
噴火湾産水タコのジェノベーゼソース

Risotto with plenty of raw sea urchin 7200  
生うにを贅沢に使ったリゾット

Pasta with Yuzu pepper Ragout sauce of the MOURAI  
{Ishikari Hokkaidou} brand pork 900  
石狩望来豚と柚子胡椒のラグーソース

Bread 300  
パン