

## ランチメニュー (9/1～)

Menu d'automne

“秋の大地と自然の恵み”

¥3,300 (税金・サービス料込)

伊達産“めぐみどり”胸肉と季節野菜のジュレサラダ

【メインは下記の2つよりお選び下さい】

本日の鮮魚のグリエ

きのこのフリチュールと焼きカレーリゾット添え 春菊のブイヨンがけ

または

スペイン産イベリコ豚パテのグリエ

じゃがいものピューレと甘長唐辛子添え グリビッシュソース和え

カルーアのブランマンジェ

ムースショコラとカルーアのアイスクリーム和え

コーヒー・小菓子

お魚料理・お肉料理を両方ご希望の場合

5,200 円(税金・サービス料込み)でコースをご用意致します

Mariage de saveurs

“旬の薫りのマリージュ”

¥5,000 (税金・サービス料込)

北海道産帆立貝ときのこのムース  
帯広の和田さんがつくった“わたのごぼう”のカプチーノ和え

北海道産秋刀魚のマリネ  
由仁町まるほり野菜園のプチトマトジュレとバジル風味のタブレ和え

【メインは下記の3つよりお選び下さい】

北海道産真鱈のポワレ

じゃがいものピューレとおかひじき和え ホワイトバルサミコのスパイスソース

北海道産蝦夷鹿のロティ

季節野菜の付け合わせ 赤ずぐり風味のソース

北海道産牛フィレ肉のグリエ

季節野菜の付け合わせ ジュのソース  
(追加 2,800 円にてご用意致します)

【デザートは下記の2つよりお選び下さい】

カルーアのブランマンジェ

ムースショコラとカルーアのアイスクリーム和え

北海道産ぶどうのソルベと“ナイアガラ”のジュレ

コーヒー・小菓子

お魚料理・お肉料理を両方ご希望の場合

6,800 円(税金・サービス料込み)でコースをご用意致します

食材の都合により内容に変更が生じる場合がございます。

## ランチメニュー (9/1～)

*Menu de terre*  
“北海道産牛フィレ肉のグリルランチ”  
¥6,500 (税金・サービス料込)

伊達産“めぐみどり”胸肉と季節野菜のジュレサラダ

または

北海道産帆立貝ときのこのムース  
帯広の和田さんがつくった“わだのごぼう”のカプチーノ和え

北海道産牛フィレ肉のグリエ  
季節野菜の付け合わせ ジュのソース

【デザートは下記の2つよりお選び下さい】

カルーアのブランマンジェ  
ムースショコラとカルーアのアイスクリーム和え

または

北海道産ぶどうのソルベと“ナイアガラ”のジュレ

コーヒー・小菓子

お魚料理1品追加して

8,800円(税金・サービス料込) でコースをご用意致します

*Menu de “Mikuni”*  
“ミクニプレミアムランチ”  
～ 今が旬 厳選素材がおりなす秋の味覚 ～  
¥10,800 (税金・サービス料込)

音更町の竹中さんがつくった根セロリのムースリースとフリット  
毛蟹、雲丹、エクルヴィスのジュレ和え

北海道産北寄貝とサフランリゾットのグラタン  
とうきびとズッキーニ和え グリーンカレー風味

本日の鮮魚のポワレ  
マッシュルーム、椎茸、つぶ貝のフリカッセとデュクセル和え  
きのこのカプチーノソース

フランス・ロゼール産仔羊のロティ 香草風味  
季節野菜の付け合わせ ジュのソース和え

または

北海道産牛フィレ肉のグリエ  
季節野菜の付け合わせ ジュのソース

北海道産ぶどうのソルベと“ナイアガラ”のジュレ

厚真産ハスカップのガトーショコラ  
そばの実のローストと牛乳アイス添え

コーヒー・小菓子

食材の都合により内容に変更が生じる場合がございます。