



Chef's Dinner

“シェフズ デイナー”

お一人様 20,000 円 (消費税・サービス料込)
20,000 JPY (The price includes tax and service charge)

お食事の内容は

シェフ高橋のお任せでご用意いたします。

All the dishes are the Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's special dinner course.

“大地と自然の恵みのハーモニー”

3/7～5/6

15,000 円 (消費税・サービス料込)

15,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

Amuse bouche

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ

Salad of smoked eel and lentil

リードヴォーとフォアグラのヴォローヴァン

Vol-au-vent sweet bread and foie gras

オマール海老のオリエンタル

Oriental lobster

本日の鮮魚

Fish of the day

白老牛のポワレ

Pan-fried “Shiraoi” beef

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

さくらのジュレ

Cherry jelly

柑橘のブランマンジェ

Citrus blancmange

コーヒー・小菓子

Coffee and mignardises

～．．．．．

尚、食材の仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market
The price includes service charge

“セレクトディナー” 月・水・木 (祝前日を除く)

4/1～4/25

6,500 円～ (消費税・サービス料込)

6,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

Amuse bouche

下記よりお選びください

Please select from the following

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ

Salad of smoked eel and lentil

アスパラガスのポシェ

Poached asparagus

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select from the following

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek stewed in red wine

北海あいがもモモ肉のコンフィ

Confit duck

仔羊のロティ

Roasted lamb

本日の鮮魚

Fish of the day

オマール海老のオリエンタル

Oriental lobster

追加 1,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

Additional charge 1,500 JPY (The price includes tax and service charge)

北海道産牛フィレ肉のポワレ

Pan-fried Hokkaido beef tenderloin

追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)

柑橘とムース オ ショコラ

Citrus and mousse au chocolat

または / or

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU