

Chef's Dinner

“シェフズ ディナー”

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
シェフ二本柳のお任せで
ご用意いたします。

All the dishes are for
Chef Nihonyanagi's choice.

Enjoy the today's
special dinner course.

11/10～1/11

“大地と自然の恵みのハーモニー”

13,800 円 (消費税・サービス料込)

13,800 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

鱈白子のフリット
Frittet of soft cod roe

蝦夷鹿のサラダ
Salad of venison

オマール海老のポワレ
Pan-fried lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

新得町トムラウシジャージー牛のロースト
Roasted of jersey beef from “Shintoku”

北海道とフランスからのフロマージュ
Cheeses from Hokkaido and France

洋ナシのソルベ
Pear sorbet

リンゴのタルト
Tart of apple

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

“旬の薫りのマリアージュ”

9,300 円 (消費税・サービス料込)
9,300 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

北海あいがもと知床鶏のパテ
Pate of duck and "shiretoke" chicken

鱈白子のフリット
Fritted of soft cod roe

オマール海老と今日の鮮魚
Lobster and fish of the day

十勝“ELLEZOMARCHE”より届いた蝦夷鹿肉のロースト
Roasted venison from Tokachi “ELLEZOMARCHE”

または / *or*

北海道産牛フィレ肉のポワレ
Pan-fried Hokkaido beef tenderloin
追加 2,200 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします
Additional charge 2,200 JPY (The price includes tax and service charge)

洋ナシのソルベ
Pear sorbet

リンゴのタルト
Tart of apple

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