

“Menu Saison”

“セゾン”

9/13～10/31

18,000 円 (消費税・サービス料込)

18,000 JPY (Taxe et service compris)

アミューズブーシュ

*Sablé salé à la provençale, souligné d'un caviar d'oscietre.
Tartelette de poireau.*

ずわい蟹と椎茸のクロメスキ クリュスタッセのビスクのニュアージュ
Effiloché de crabe et shiitaké en cromesquis, posé sur un nuage d'espuma de bisque de crustacés.

フォアグラのフラン 牛蒡のヴルーテ トンカ豆のエキューム
Flan de foie gras de canard au velouté de racines de bardane, flottant d'une écume de fève tonka.

本日の鮮魚 ジュ ド コキヤーージュ パスティスの薫り
Poisson du jour, agrémenté d'un jus de coquillages parfumé de pastis.

北海道産黒毛和牛フィレのロティ ソースポルトルージュ
Cœur de filet de bœuf 'Wagyu' rôti, accompagné d'une porto rouge.

熟成フロマージュ セレクショネ
Nous vous proposons une sélection de fromages affinés d'Europe et de Hokkaido.

いちじくのオーモニエール マリーアントワネットティーのグラス
Aumonière de figues, servie d'une glace au thé de Marie Antoinette.

コーヒー・小菓子
Friandises et Café.

～．

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
Les menus sont susceptible de chauger selon l'arvavage de produits.

“Menu Harmonie”

“ハーモニー”

9/2～10/31

12,000 円（消費税・サービス料込）

12,000 JPY (Taxe et service compris)

アミューズブーシュ

Sablé salé à la provençale et jambon cru.

Tartelette de poireau.

ずわい蟹と椎茸のクロメスキ クリスタッセのビスクのニュアージュ

Effiloché de crabe et shiitaké en croustilles, posé sur un nuage d'espuma de bisque de crustacés.

本日の鮮魚 ジュ ド コキヤーシュ パスティスの薫り

Poisson du jour, agrémenté d'un jus de coquillages parfumé de pastis.

高砂牛の炭火焼 ソース ポルトルージュ

Onglet de bœuf Takasago grillé sur charbon, accompagné d'une sauce porto rouge.

または / ou

北海道産牛フィレ肉のロティ

Cœur de filet de bœuf rôti.

追加 1,800 円（消費税・サービス料込）にてご用意いたします

Additional charge 1,800 JPY (Taxe et service compris)

熟成フロマージュ セレクション

Nous vous proposons une sélection de fromages affinés d'Europe et de Hokkaido.

ほうじ茶のランゴ 金ごまのプラリネ

Lingot de chocolat au thé torréfié, relevé d'un praliné de sésame doré.

コーヒー・小菓子

Friandises et Café.

～．．．．．

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

Les menus sont susceptibles de changer selon l'arrivée de produits.

“セレクトディナー”（祝日・祝前日を除く）

10/1~ 10/29

6,500 円～（消費税・サービス料込）

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

食前酒

Aperitif.

アミューズブーシュ

Amuse bouche.

鯖と根セロリの Presse ソース グリビッシュ

Braised Mackerel and Celery Root with Gribiche Sauce.

今日の鮮魚 ジュ ド コキヤーージュ パスティスの薫り

Today's fish Shellfish stock the scent of pastis.

北海道産豚肉のオングロワーズ ソース ロベール

Hokkaido pork Hungarian-style with Robert sauce.

または / *or*

北海道産牛ホホ肉の赤ワインブレゼ

Braised Hokkaido beef cheek with red wine.

追加 800 円（消費税・サービス料込）にてご用意いたします

Additional charge 800 JPY (The price includes tax and service charge)

北海道産牛フィレ肉のロティ

Roasted Hokkaido beef tenderloin.

追加 2,000 円（消費税・サービス料込）にてご用意いたします

Additional charge 2,000 JPY (The price includes tax and service charge)

かぼちやのチュルバン メープルシロップのグラス

Pumpkin turban with maple syrup ice cream.

または / *or*

洋梨のサンマルク

Pear Saint-Marc

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.*