

# ディナーメニュー (10/2～11/6)

～“旬の薫りのマリアージュ”～

9,350 円 (消費税・サービス料込)

9,350 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズ  
Amuse bouche

南瓜のムース  
オマール海老のジュレ  
Mousse of pumpkin with lobster jelly

本日の鮮魚  
菊芋のブルーテ  
Fish of the day , chrysanthemum sauce

【メインのお料理は下記の3つよりお選び下さい】  
Please choose one among the following three plates

北海あいがものロティ  
ハスカップ風味  
Roasted duck , Haskap flavor

北海道産牛フィレ肉  
レフォールソース  
Hokkaido beef tenderloin , horseradish sauce  
追加 2,200 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します  
Additional charge 2,200 JPY (The price includes tax and service charge)

焼尻島サフォーク仔羊“プレ・サレ焼尻”の炭火焼き  
Grilled Hokkaido Suffolk lamb  
追加 2,750 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します  
Additional charge 2,750 JPY (The price includes tax and service charge)

ぶどうのソルベ  
Grape sherbet

抹茶のティラミス  
Tiramisu of green tea

コーヒー・小菓子  
Coffee and mignardises

～“大地と自然の恵みのハーモニー”～

13,750 円 (消費税・サービス料込)

13,750 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズ  
Amuse bouche

秋刀魚のテリーヌ  
柿のヴィネグレット  
Terrine of pacific saury , persimmon vinegar

オマール海老とり・ド・ヴォーのフリット  
Frit of sweet bread and lobster

本日の鮮魚  
サフラン風味  
Fish of the day , saffron flavor

【メインのお料理は下記の3つよりお選び下さい】  
Please choose one among the following three plates

新得町ジャージー牛の炭火焼  
Grilled Hokkaido “Jersey beef”

十勝“ELEZO MARCHE”より蝦夷鹿肉のロースト  
Roasted venison from Tokachi “ELEZO MARCHE”

焼尻島サフォーク仔羊“プレ・サレ焼尻”の炭火焼き  
Grilled Hokkaido Suffolk lamb  
追加 2,200 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します  
Additional charge 2,200 JPY (The price includes tax and service charge)

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

ぶどうのソルベ  
Grape sherbet

栗のフランとゲランド塩のアイス  
Flan of chestnut and “Guerande” salt ice cream

コーヒー・小菓子  
Coffee and mignardises

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。

# ディナーメニュー (10/2～11/6)

～“極上の喜びセゾン”～

20,350 円 (消費税・サービス料込)

20,350 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズ  
Amuse bouche

百合根のムースリーヌ  
毛蟹と蝦夷鮑  
Mousse of lily bulb with hairy crab and sea abalone

フォアグラのポワレ  
洋梨のキャラメリゼ  
Pan-fried foie gras with caramelized pear

本日の鮮魚  
オマール海老のプレゼ  
Fish of the day with braised lobster

【メインのお料理は下記の3つよりお選び下さい】  
Please choose one among the following three plates

白老町の阿部さんが育てた三歳雌黒毛和牛“あべ牛”フィレ肉の炭火焼  
Grilled tenderloin “Shiraoui beef”

焼尻島サフォーク仔羊“プレ・サレ焼尻”の炭火焼き  
Grilled Hokkaido Suffolk lamb

十勝ロイヤルマンガリッツァポークのロティ  
Roasted Hokkaido “Royal mangalica pork”

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

ぶどうのソルベ  
Grape sherbet

クレーム・ド・マロンと柿のアイス  
Chestnut cream with persimmon ice cream

または / or

胡桃のシューアラクレーム  
Walnut cream puff

コーヒー・小菓子  
Coffee and mignardises

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。