

ランチメニュー (10/2～11/6)

～ “平日限定コース” ～

4,300 円 (消費税・サービス料込)

4,300 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズ
Amuse bouche

南瓜のムース
ズワイ蟹と帆立貝のジュレ
Mousse of pumpkin , scallop and snow crab with jelly

ごぼうのヴルーテ
Burdock soup

【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

本日の鮮魚
ヴェルモット酒風味
Fish of the day , vermouth flavor

仔羊肩肉のプレゼ
スパイス風味
Braised shoulder lamb spicy 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 2,860 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します
Additional charge 2,860 JPY (The price includes tax and service charge)

バナナのムース
ラムレーズンのアイス
Mousse of banana with rum raisins ice cream

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises

～ “ミニランチ” ～

5,500 円 (消費税・サービス料込)

5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

ごぼうのヴルーテ
フォアグラのフラン
Burdock soup with flan of foie gras

南瓜のムース
ズワイ蟹と帆立貝のジュレ
Mousse of pumpkin , scallop and snow crab with jelly

秋刀魚と焼き茄子のタルト仕立て
Tart of grilled eggplant and pacific saury

【メインのお料理は下記の4つよりお選び下さい】
Please choose one among the following four plates

本日の鮮魚
菊芋のヴルーテ
Fish of the day , chrysanthemum sauce

仔羊肩肉のプレゼ
スパイス風味
Braised shoulder lamb spicy flavor

恵庭雪国放牧豚肩ロース
じゃがいものピューレ
Pork with potato puree

北海道産牛フィレ肉
レフォールソース
Hokkaido beef tenderloin , horseradish sauce
追加 2,860 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します
Additional charge 2,860 JPY (The price includes tax and service charge)

バナナのムース
ラムレーズンのアイス
Mousse of banana with rum raisins ice cream

または / or
キャロットケーキとそのアイスクリーム
Carrot cake with 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。

ランチメニュー (10/2~11/6)

~ “ラグジュアリーランチ” ~

8,800 円 (消費税・サービス料込)

8,800 JPY (The price includes tax and service charge)

ごぼうのヴルーテ
フォアグラのフラン
Burdock soup with flan of foie gras

根セロリのムース
オマール海老のジュレ
Mousse of celeriac with lobster jelly

秋刀魚と焼き茄子のタルト仕立て
Tart of grilled eggplant and pacific saury

本日の鮮魚
ヴェルモット酒風味
Fish of the day , vermouth 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

蝦夷鹿肉のロティ
ポワヴレードソース
Roasted venison , poivrade sauce

恵庭雪国放牧豚肩ロース
じゃがいものピューレ
Pork with potato puree

北海道産牛フィレ肉
レフォールソース
Hokkaido beef tenderloin , horseradish sauce
追加 1,650 円 (消費税・サービス料込) にてご用意致します
Additional charge 1,650 JPY (The price includes tax and service charge)

バナナのムース
ラムレーズンのアイス
Mousse of banana with rum raisins ice cream

または / or

キャロットケーキとそのアイスクリーム
Carrot cake with 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。

~ “ミニプレミアムランチ” ~

12,100 円 (消費税・サービス料込)

12,100 JPY (The price includes tax and service charge)

ごぼうのヴルーテ
フォアグラのフラン
Burdock soup with flan of foie gras

百合根のムーススリーヌ
毛蟹とキャビア
Mousse of Lily bulb with hairy crab and caviar

オマール海老のロティ
柚子風味
Roasted lobster , Yuzu flavor

本日の鮮魚
ムール貝のフリット サフラン風味
Fish of the day with frit of mussels , 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

北海道産牛フィレ肉
レフォールソース
Hokkaido beef tenderloin , horseradish sauce

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

蝦夷鹿肉のロティ
ポワヴレードソース
Roasted venison , poivrade sauce

ぶどうのソルベ
Grape sherbet

バナナのムース
ラムレーズンのアイス
Mousse of banana with rum raisins ice cream

または / or

キャロットケーキとそのアイスクリーム
Carrot cake with ice cream

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises