

## Chef's Selection

¥13,200

お選びいただいたお料理内容で下記料金となります。  
(¥13,200~¥14,025)

### 〈 アミューズ 〉

サーモンマリネとキャビアのカナッペ パテドカンパーニュのクロケット

### 〈 冷製オードブル 〉

十勝”山西農園”ゆり根のムース 毛蟹と雲丹添え

### 〈 スープ 〉

”北海あいがも”のクネルとモリーユ茸、根菜のコンソメ ココットパイ仕立て

### 〈 魚料理 〉

オマール海老とブルコンポーゼのグラチネ 茄子のフリットとサフランリゾット添え

### 〈 肉料理 〉

大橋牧場”知床牛”フィレ肉のグリルとフォアグラのロッシーニ 季節野菜の付け合わせ

### 〈 デザート 〉

ラムレーズン風味の栗モンブラン エスプレッソアイスとご一緒に

### 〈 パン 〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

### 〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥825で承ります。  
「蝦夷フロマージュ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Chef's Selection

13,200 JPY

The fee below will be based on the dish you have chosen.  
(13,200 JPY~14,025 JPY)

### 〈 Amuse 〉

Marinated salmon and canapes of caviar with croquette of pate de campagne.

### 〈 Cold Appetizer 〉

Mousse of lily lot with hairy crab and sea urchin.

### 〈 Soup 〉

Knell of duck ,consomme of morel and root vegetables cocot style.

### 〈 Fish 〉

Gratiner of lobster and mixed buteer with frit of eggplant and saffron risssot.

### 〈 Meat 〉

Fillet of Shiretoko beef and foie-gras Rossini style with vegetables.

### 〈 Dessert 〉

Mont blanc of rum raisin flavor with espresso ice cream.

### 〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame sea salt of Guerande olive oil.

### 〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea.

---

Additional charge 825 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Seasons

¥10,450

お選びいただいたお料理内容で下記料金となります。  
(¥10,450~¥11,275)

### 〈アミューズ〉

サーモンマリネとキャビアのカナッペ パテドカンパーニュのクロケット

### 〈冷製オードブル〉

十勝”山西農園”ゆり根のムース 毛蟹と雲丹添え

### 〈スープ〉

”北海あいがも”のクネルとモリーユ茸、根菜のコンソメ ココットパイ仕立て

### 〈魚料理〉

カスベのムニエルとレッドキャベツの軽いマリネ ドライトマトとケツパーの焦がしバターソース

### 〈肉料理〉

北海道産和牛ホホ肉の赤ワイン煮込みとフォアグラのクレピネット包み焼き

### 〈デザート〉

ラムレーズン風味の栗モンブラン エスプレッソアイスとご一緒に

### 〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

### 〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥825で承ります。  
「蝦夷フロマーシュ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Seasons

10,450 JPY~

The fee below will be based on the dish you have chosen.  
(10,450 JPY~11,275 JPY)

### 〈 Amuse 〉

Marinated salmon and canapes of caviar with croquette of pate de campagne.

### 〈 Cold Appetizer 〉

Mousse of lily lot with hairy crab and sea urchin.

### 〈 Soup 〉

Knell of duck ,consomme of morel and root vegetables cocot style.

### 〈 Fish 〉

Meuniere of raja with marinated red cabbage ,dry tomato and capers butter sauce.

### 〈 Meat 〉

Crepenet wrapping of stewed Hokkaido beef cheek and foie-gras.

### 〈 Dessert 〉

Mont blanc of rum raisin flavor with espresso ice cream.

### 〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame sea salt of Guerande olive oil.

### 〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea.

---

Additional charge 825 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Creation

¥7,150～

お選びいただいたお料理内容で下記料金となります。  
(¥7,150～¥9,845)

### 〈アミューズ〉

サーモンマリネとキャビアのカナッペ パテドカンパーニュのクロケット

### 〈冷製オードブル〉

秋刀魚のテリーヌとポワローのフラン フランボワーズソースのアクセント

### 〈スープ〉

十勝和田農園”わだのごぼう”のクリームポタージュ カルダモンの香り

### 〈魚料理〉

北海道産ソイと本別町”渋谷醸造”青唐辛子チーズのグラチネ シェリーヴィネガー風味

### 〈肉料理〉

恵庭産”雪国放牧豚”のグリル  
根菜のエチュベとシャルキュトリーソース  
または  
北海道産和牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと  
フォアグラのクレピネット包み焼き  
(追加料金 ¥1,870)

### 〈デザート〉

レアチーズムースとタルトタタンのパフェ仕立て キャラメルアイス

### 〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

### 〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥825で承ります。  
「蝦夷フロマージュ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Creation

7,150 JPY～

The fee below will be based on the dish you have chosen.  
(7,150 JPY～9,845 JPY)

### 〈 Amuse 〉

Marinated salmon and canapes of caviar with croquette of pate de campagne.

### 〈 Appetizer 〉

Terrine of pike and flan of leek with framboise sauce.

### 〈 Soup 〉

Cream potage of burdock with flavor of cardamon.

### 〈 Fish 〉

Gratiner of Hokkaido rock fish and green chili cheese ,sherry vinegar flavor.

### 〈 Meat 〉

Grilled Hokkaido pork  
and steamed root vegetables with mustard sauce. or  
Crepenet wrapping of stewed  
Hokkaido beef cheek and foie-gras.  
(Additional charge1,870 JPY)

### 〈 Dessert 〉

Rare cheese mousse and tarte tatan parfait style with caramel ice cream.

### 〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame sea salt of Guerande olive oil.

### 〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea.

---

Additional charge 825 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## アラカルト

### 前菜

秋刀魚のテリーヌとポワローのフラン フランボワーズソースのアクセント

¥2,640

十勝”山西農園”ゆり根のムース 毛蟹と雲丹添え

¥2,640

### スープ

十勝和田農園”わだのごぼう”のクリームポタージュ カルダモンの香り

¥847

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## A la carte

### Appetizer

Terrine of pike and flan of leek with framboise sauce.

2,640 JPY

Mousse of lily lot with hairy crab and sea urchin.

2,640 JPY

### Soup

Cream potage of burdock with flavor of cardamon.

847 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## アラカルト

### 魚料理

カスベのムニエルとレッドキャベツの軽いマリネ  
ドライトマトとケッパーの焦がしバターソース

¥2,640

オマール海老とブルコンポーゼのグラチネ  
茄子のフリットとサフランリゾット添え

¥3,410

### 肉料理

大橋牧場 知床牛フィレ肉のロティ  
季節野菜の付け合わせ

80g  
¥5,940

90g  
¥6,600

100g  
¥7,260

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## A la carte

### Fish dish

Meuniere of raja with marinated red cabbage ,dry tomato and capers butter sauce.

2,640 JPY

Gratiner of lobster and boolean compose with frit of eggplant and saffron rissot.

3,410 JPY

### Meat dish

Fillet of shiretoko beef with seasonal vegetables.

80g  
5,940 JPY

90g  
6,600 JPY

100g  
7,260 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.