



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
シェフ高橋のお任せでご用意いたします。
All the dishes are the Chef Takahashi's choice.
Enjoy the today's special dinner course.

“大地と自然の恵みのハーモニー”

7/10～9/10

15,000 円（消費税・サービス料込）

15,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

Amuse bouche

蛸とトマトのタブレ

Taboulé of octopus and tomato

フォアグラのガトー仕立て

Gâteau style foie gras

オマール海老のナージュ ライム風味

Lobster nage with lime flavor

本日の鮮魚

Fish of the day

白老あべ牛サーロインのロティ

Roasted “Shiraoi beef” sirloin

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

アナナスのピニャコラーダ風

Ananas pina colada style

リュバークのデリス

Délíce of rhubarb

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”

 $7/10 \sim 9/10$

10,000 円 (消費税・サービス料込)

10,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

Amuse bouche

蛸とトマトのタブレ

Taboulé of octopus and tomato

MIKUNI特製シャルキュトリ

Special charcuterie from MIKUNI

本日の鮮魚

Fish of the day

仔羊のムサカ ア マ ファソン

Moussaka of lamb à ma façon

アナナスのピニャコラーダ風

Ananas pina colada style

リュバークのデリス

Délice of rhubarb

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

“セレクトディナー” 月・水・木 (祝前日を除く)

7/10～7/31

6,500 円～ (消費税・サービス料込)

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

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

下記よりお選びください

*Please select from the following*

蛸とトマトのタブレ

*Taboulé of octopus and tomato*

エクルヴィスのパピヨット ソース ナンチュア

*Papillote of crayfish with sauce nantua*

メインディッシュは下記よりお選びください

*Please select from the following*

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

*Beef cheek stewed in red wine*

北海あいがもモモ肉のコンフィ

*Confit duck*

豚肩ロースのミジョテ

*Mijoter of pork shoulder*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

オマール海老のロティ

*Roasted lobster*

追加 1,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 1,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

北海道産牛フィレ肉のポワレ

*Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*

追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

リュバークのデクリネゾン

*Déclinaison of rhubarb*

または / *or*

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

*Cheeses from Hokkaido and EU*

“セレクトディナー” 月・水・木 (祝前日を除く)

8/1～8/28

6,500 円～ (消費税・サービス料込)

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

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

下記よりお選びください

*Please select from the following*

蛸とトマトのタブレ

*Taboulé of octopus and tomato*

エクルヴィスのパピヨット ソース ナンチュア

*Papillote of crayfish with sauce nantua*

メインディッシュは下記よりお選びください

*Please select from the following*

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

*Beef cheek stewed in red wine*

北海あいがもモモ肉のコンフィ

*Confit duck*

豚肩ロースのミジョテ

*Mijoter of pork shoulder*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

オマール海老のロティ

*Roasted lobster*

追加 1,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 1,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

北海道産牛フィレ肉のポワレ

*Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*

追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

マンゴーのヴェリーヌ

*Verrine of mango*

または / or

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

*Cheeses from Hokkaido and EU*