



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”

 $7/10 \sim 9/10$

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fromage
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 ブ 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

“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 (祝日・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