



8 月限定コース

# *Premium Chef's Dinner*

“プレミアムシェフズ ディナー”

お一人様 25,000 円 (消費税・サービス料込)

25,000JPY (The price includes tax and service charge)

毛ガニ・オマールブルー・白老牛・キャビアや夏野菜を  
シェフ高橋のお任せでご用意いたします。

A chef's choice menu by Chef Takahashi, featuring horsehair crab,  
blue lobster, Shiraoi beef, caviar, and seasonal summer vegetables.

Please enjoy this special August dinner course.





## *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

*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”

7/10～9/10

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บาร์ブのデリス

*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*

# “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*