



Chef's Dinner

“シェフズ デイナー”

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”

3/7～5/6

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

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ
Salad of smoked eel and lentil

リードヴォーとフォアグラのヴォローヴァン
Vol-au-vent sweet bread and foie gras

オマール海老のオリエンタル
Oriental lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

白老牛のポワレ
Pan-fried “Shiraoi” beef

北海道とヨーロッパからのフロマージュ
Cheeses from Hokkaido and EU

さくらのジュレ
Cherry jelly

柑橘のブランマンジェ
Citrus blancmange

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)

5/8～5/30

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*

サーモンマリネのヴェリーヌ

*Verrine of marinated salmon*

アスパラガスのポシェ

*Poached asparagus*

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*

仔羊のロティ

*Roasted lamb*

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)*

いちじくのピュイダムール カシスソルベ添え

*Puits d'amour of fig with cassis sorbet*

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*