



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.

“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)

いちじくのピューイダムール 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