



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”

$$3/6 \sim 5/8$$

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

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット

Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

リードヴォーと茸のフリカッセ

Fricassee of sweet bread and mushroom

オマール海老のカダイフ巻

Kadaif roll of lobster

本日の鮮魚

Fish of the day

北海道産牛ロース肉のロティ

Roasted Hokkaido beef

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

グラス オ フロマージュ ア ラ クレームと
いちごのスープ

Cream cheese ice cream and strawberry soup

抹茶のテリーヌ

Matcha chocolate terrine

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”

$$3/6 \sim 5/8$$

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*

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット

*Ray remoulade and morel mushroom vinaigrette*

MIKUNI特製シャルキュトリ

*Special charcuterie from MIKUNI*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

鴨肉のロティ

*Roasted duck*

グラス オ フロマージュ ア ラ クレームと  
いちごのスープ

*Cream cheese ice cream and strawberry soup*

抹茶のテリーヌ

### Matcha chocolate terrine

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

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

真カスベのレムラード モリーユ茸のヴィネグレット

Ray rémoulade and morel mushroom vinaigrette

鰯のグリエと数の子のマリネ

Grilled herring and marinated herring roe

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

豚ほほ肉のカルボナード

Pork cheek meat of carbonade

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)

柑橘のパルフェ

Citrus parfait

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