



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”

$$5/9 \sim 7/9$$

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

鰹と野菜のヴェリーヌ

Verrine of bonito and vegetables

アスパラガスのソテ 毛蟹とハモンセラーノ

Sautéed asparagus with hairy crab and serrano ham

オマール海老のポワレ

Pan-fried lobster

本日の鮮魚

Fish of the day

白老あべ牛サーロインのロティ ソース マデール 柚子胡椒風味

Roasted “Shiraoi beef” sirloin with sauce madele and yuzu pepper flavor

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

グレープフルーツとヨモギのグラス

Grapefruit and mugwort glass

ペーシユ メルバ

Pêhce melba

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”

5/9~ 7/9

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*

## 鰹と野菜のヴェリーヌ

### *Verrine of bonito and vegetables*

MIKUNI特製シャルキュトリ

*Special charcuterie from MIKUNI*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

## 恵庭産赤豚ロースのロティ

*Roasted pork from Eniwa*

## グレープフルーツとヨモギのグラス

### Grapefruit and mugwort glass

ペーシュ メルバ

*Pêhce melba*

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）

5/14～5/29

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

鰹と野菜のヴェリーヌ

Verrine of bonito and vegetables

アスパラガスのソテ ソース ロメスコ

Sautéed asparagus with romesco sauce

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

豚肩ロースのエギュイエット オ ミエル

Pork shoulder loin aiguillette au miel

本日の鮮魚

Fish of the day

オマール海老のポワレ

Pan-fried 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ロティ

Roasted 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