



## *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

ペーシュ メルバ

*Pêche 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

*Pêche 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）

7/2～7/9

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)*

リュバークのデクリネゾン

*Déclinaison of rhubarb*

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*