



## *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”

7/10~9/10

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*

蛸とトマトのタブレ  
*Taboulé of octopus and tomato*

フォアグラのガトー仕立て  
*Gâteau style foie gras*

オマール海老のナージュ ライム風味  
Lobster nage with lime flavor

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

白老あべ牛サーロインのロティ  
Roasted "Shiraoi beef" sirloin

北海道とヨーロッパからのfromage  
*Cheeses from Hokkaido and EU*

アナナスのピニャコラーダ風  
*Ananas pina colada style*

リ ュバ ー ブ の デ リ ス  
*Délice of rhubarb*

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”

7/10~9/10

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*

## 蛸とトマトのタブレ

### *Taboulé of octopus and tomato*

MIKUNI特製シャルキュトリ

*Special charcuterie from MIKUNI*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

仔羊のムサカ ア マ ファソン

*Moussakā of lamb à ma façon*

## アナナスのピニャコラーダ風

*Ananas pina colada style*

## リュバークのデリス

### *Délice of rhubarb*

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)

7/10～7/31

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*

蛸とトマトのタブレ

*Taboulé of octopus and tomato*

エクルヴィスのパピヨット ソース ナンチュア

*Papillote of crayfish with sauce nantua*

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*

豚肩ロースのミジョテ

*Mijoter of pork shoulder*

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)*

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*