



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”

9/11～11/5

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

里芋と牛肉のマルブレ

Marblé of taro and beef

鮑のチュルバン

Abalone turban

オマール海老のキュイ ア ラ ミニュート

Lobster Cuit à la minute

本日の鮮魚

Fish of the day

鴨胸肉のロティ イチジクのマルムラード

Roasted Duck with marmolade of fig

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

ぶどうのジュレ

Grape jelly

栗のオンクチューズ

Chestnut onctus

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ージュ”

9/11～11/5

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

里芋と牛肉のマルブレ

Marblé of taro and beef

MIKUNI 特製シャルキュトリ

Special charcuterie of MIKUNI Sapporo

本日の鮮魚

Fish of the day

仔羊のロティ きのこのクルート

Roasted lamb and mushroom croûte

ぶどうのジュレ

Grape jelly

栗のオンクチューズ

Chestnut onctus

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 (祝日・祝前日を除く)

10/1～10/30

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

里芋と牛肉のマルブレ

Marblé of taro and beef

きのこのフリカッセ 半熟卵添え

Fricassee of mushroom with soft-boiled egg

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 with red wine

鶏肉とフォアグラのグラチネ

Gratiné of chicken and foie gras

仔羊のバロティーヌ

Lamb ballotine

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)

ぶどうのパルフェグラッセ

Parfait glacé of grape

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