

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

"旬の薫りのマリアージュ" 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

"セレクトディナー" 月・水・木 (祝日・祝前日を除く) $11/1 \sim 11/5$

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)

> 栗のフラン Flan of Chestnut

> > 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