



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”

11/6~12/19

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

根セロリのムースリーヌ ソーモン グラヴラックス
Mousseline of celeroot Gravlox Salmon

蝦夷鹿とフォアグラ ブリオシュ添え
Viande de Chevreuil and foie gras with Brioche

オマール海老のミ キュイ カルディナル風
Lobster Micuit Cardinal

今日の鮮魚
Fish of the day

鴨のデクリネゾン ソース アルビュフェラ
Déclinaison of Duck Sauce Albuféra

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

りんごとくるみのプログレ
Apples and walnuts of Progrès

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”

11/6~12/19

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*

根セロリのムースリーヌ ソーモン グラヴラックス

*Mousseline of celeryroot Gravlax Salmon*

MIKUNI 特製シャルキュトリ

*Special charcuterie of MIKUNI Sapporo*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

恵庭産豚肉のフォレストイエール

### Forestière Pork from Eniwa

## 北海道とヨーロッパからのフロマージュ

### *Cheeses from Hokkaido and EU*

りんごとくるみのプロブレ

*Apples and walnuts of Progrès*

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)

11/6～11/30

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

根セロリのムースリーヌ ソーモン グラヴラックス

Mousseline of celeryroot GravlaX Salmon

真たちのパネ ソース ヴィエルジュ

Soft cod roe pané Sauce vierge

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

Fran 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