



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)
20,000JPY (*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)
15,000JPY (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

蝦夷鹿とフォアグラ ブリオッシュ添え
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 Mincuit Cardinal

本日の鮮魚
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 Albféra

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

“旬の薰りのマリアージュ”

11/6～12/19

10,000円 (消費税・サービス料込)
10,000JPY (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テイエール
Foresterie Pork from Eniwa

北海道とヨーロッパからのプロマージュ
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