

“セゾン”

3/5～5/6

18,000 円 (消費税・サービス料込)

18,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

Amuse bouche

蝦夷鮑とリド ヴォーとアスパラガスのミモザ

Abalone and Veal Sweetbread with Asparagus Mimosa Style

オマール海老のパピヨット キャヴィア添え

Homard lobster en Papillote with caviar

本日の鮮魚

Fish of the day

北海道産黒毛和牛もも肉の炭火焼とフォアグラのポワレ

Charcoal-grilled Hokkaido Beef and seared Foie Gras

または / or

北海道産黒毛和牛フィレのロティ

Roasted Hokkaido beef Wagyu tenderloin

追加 2,000 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

Additional charge 2,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アソーティモン ド フロマージュ

Selection of assorted cheeses

ショコラ ディヴォワールのスフェール

Sphere of white Chocolate

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*

“ハーモニー”

3/5～5/6

12,000 円 (消費税・サービス料込)

12,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

オマール海老のパピヨット

*Homard lobster en Papillote*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

鴨肉のロティ

*Roasted Duck*

または / or

北海道産牛フィレ肉のロティ

*Roasted Hokkaido beef tenderloin*

追加 1,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 1,800 JPY (The price includes tax and service charge)*

アソーティモン ド フロマージュ

*Selection of assorted cheeses*

クリームチーズのカシュカシュ

*Hide-and-seek of cream cheese*

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*