

“セゾン”

5/8～6/29

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*

フォアグラのブリュレ ルタバガのムースリーヌ

*Foie gras Brulée with Rutabaga Mousseline*

オマール海老と帆立貝柱のルーエル キャヴィア添え

*Lobster and scallop rouelle with caviar*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

蝦夷鹿ロースのロティ ソースポワヴラード

トリュフ添え

*Roasted Ezo venison loin*

または / or

北海道産黒毛和牛フィレのロティ ソーストリュフ

*Roasted Hokkaido beef Wagyu tenderloin with truffle sauce*

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)*

アソルティモン ド フロマージュ

*Selection of assorted cheeses*

リュバークのデリス

*Delice of rhubarb*

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”

5/8～6/29

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*

オマール海老と帆立貝柱のルーエル  
*Lobster and scallop rouelle*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

赤平産火をどりのルーレとフォアグラのソテー  
*Chicken roulade with sauteed Foie Gras*

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)*

アソルティモン ド フロマージュ  
*Selection of assorted cheeses*

ハスカップとブルーベリーのスプースト  
*Chiboust of haskap and blueberry*

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” (祝日・祝前日を除く)

6/1～6/29

6,500 円～ (消費税・サービス料込)

6,500 JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒

*Aperitif*

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

アスパラガスとサーモンのオンクチューズ

*Onctueuse of Asparagus and salmon*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

北海道産豚ロース肉のロティ

*Roasted Hokkaido pork loin*

または / *or*

北海道産牛ホホ肉の赤ワインブレゼ

*Braised Hokkaido beef cheek with red wine*

追加 800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 800 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 2,000 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)*

緑茶のオペラ

*Green tea Opéra*

または / *or*

フラン ラヴァンド

*Flan of lavender*

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*

“セゾン”

7/1～8/31

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*

鮪とうにのレギューム ア ラ グレック キャヴィア添え

*Tuna and Sea urchin with vegetables à la grecque with caviar*

オマール海老と黒トリュフのフィユテ

*Feuilletée of Lobster and Black Truffle*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

北海道あいがものロティ フォアグラソテー

*Roasted Duck with sautéed foie gras*

または / or

北海道産黒毛和牛フィレのロティ ソーストリュフ

*Roasted Hokkaido Black Wagyu beef tenderloin with truffle sauce*

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)*

アソルティモン ド フロマージュ

*Selection of assorted cheeses*

ペーシュ メルバ

*Peach Melba*

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*

# “プレミアムオマールディナー”

7/1～8/31

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*

鮪とうにのレギューム ア ラ グレック  
*Tuna and Sea urchin with vegetables à la grecque*

オマール海老のキュイ ア ラ ミニユート  
*Lobster Cuit à la minute*

北海道産黒毛和牛のロティとフォアグラのソテー  
*Roasted Hokkaido Black Wagyu beef with sauteed foie gras*

アソルティモン ド フロマージュ  
*Selection of assorted cheeses*

ペーシュ メルバ  
*Peach Melba*

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*

