

Chef's Lunch

“シェフズランチ”

お一人様 12,000 円 (消費税・サービス料込)
12,000 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 for
Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's
special lunch course.



“リュクス”
～ちょっと贅沢なランチ～

1/11～3/6

7,300 円 (消費税・サービス料込)
7,300 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

バターナッツのヴェルーテ
Butternut velouté

鰯のマリネ
Marinated yellowtail

オマール海老のフォレストイエール
Forestière lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

恵庭産豚のロティ
Roasted pork from Eniwa

あんぽ柿とクリームチーズのテリーヌ
Terrine of Anpo-gaki and 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

“ミクニランチ”

1/11～3/6

5,500 円 (消費税・サービス料込)
5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

バターナッツのヴルーテ
Butternut velouté

鰯のマリネ
Marinated yellowtail

本日の鮮魚
Fish of the day

恵庭産豚のロティ
Roasted pork from Eniwa

または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ
Pan-fried Hokkaido beef tenderloin
追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします
Additional charge 2,800 JPY (The price includes tax and service charge)

あんぽ柿とクリームチーズのテリーヌ
Terrine of Anpo-gaki and 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

“平日限定レディースランチ”

3/1～3/6

3月7日以降につきましては、決まり次第HPに掲載させていただきます。

3,800円（消費税・サービス料込）

3,800JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒

Aperitif

アミューズブーシュ

Amuse bouche

鰯のマリネ

Marinated yellowtail

バターナッツのヴルーテ

Butternut velouté

本日の鮮魚

Fish of the day

または / *or*

北海道産豚バラのブレゼ

Blaze of Hokkaido pork belly

柑橘のスフレ

Citrus soufflé

または / *or*

イチゴとリコッタチーズのヴェリーヌ

Verrine of strawberry and ricotta 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