

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
the Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's
special lunch course.





MIKUNI
SAPPORO

2024

4/27-5/6

オマール海老
×
牛フィレ肉



Homard



Beef fillet

オマール海老と
牛フィレ肉を楽しむランチ

お一人様 **9,000円**

オマール海老と牛フィレ肉の
両方を楽しめるコースです。



Recommended

オマール海老と
北海道産黒毛和牛『あべ牛』の
フィレ肉を楽しむランチ

お一人様 **13,000円**

肉の細胞ひとつひとつのキメが細かく、なめらかで
深い旨みをもつ「あべ牛」とオマール海老の組み合わせ。



Menu

アミューズブーシュ

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ

オマール海老のロティ

北海道産牛フィレ肉のポワレ(9,000円)

または

北海道産黒毛和牛“あべ牛”フィレ肉のポワレ(13,000円)

柑橘とムース オ ショコラ

コーヒー・小菓子

※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。

“ミクニランチ”

3/7～5/6

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

蕪のヴェルーテ
Turnip velouté

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ
Salad of smoked eel and lentil

本日の鮮魚
Fish of the day

仔羊のロティ
Roasted lamb

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)

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*

# “平日限定レディースランチ”

5/1～5/2

5月8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*

鰻の燻製とレンズ豆のサラダ  
*Salad of smoked eel and lentil*

蕪のヴェルーテ  
*Turnip 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*

柑橘とムース オ ショコラ  
*Citrus and mousse au chocolat*

または / *or*

いちじくのピュイダムール カシスソルベ添え  
*Puits d'amour of fig with cassis sorbet*

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*