

# 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



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。



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。



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*

“リュクス”  
～ちょっと贅沢なランチ～  
5/8～7/3

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*

枝豆のヴェルーテ  
*Green soybeans velouté*

サーモンマリネのヴェリーヌ  
*Verrine of marinated salmon*

オマール海老のヴァプール  
*Vapeur lobster*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

豚肉のペルシヤード  
*Persillade pork*

いちじくのピューイダムール 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*

# “ミクニランチ”

5/8～7/3

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*

枝豆のヴェルーテ  
*Green soybeans velouté*

サーモンマリネのヴェリーヌ  
*Verrine of marinated salmon*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

豚肉のペルシヤード  
*Persillade pork*

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)*

いちじくのピューイダムール 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*

# “平日限定レディースランチ”

5/8～5/31

6月5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*

サーモンマリネのヴェリーヌ

*Verrine of marinated salmon*

枝豆のヴェルーテ

*Green soybeans velouté*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

または / *or*

仔羊のロティ

*Roasted lamb*

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*