

## Chef's Selection

¥11,000～

(¥11,000～¥11,750)

### 〈アミューズ〉

斜里町”サチク麦王”のパテ・ド・カンパーニュ  
塩麴とカマンベールのケーキ・サレ

### 〈冷製オードブル〉

フレッシュトマトのバヴァロア  
毛蟹と帆立貝のタルタルとモッツァレラのカプレーゼスタイル

### 〈温製オードブル〉

オマール海老と帆立貝のラビオリ  
夏鱈の白いブイヤベース”コトリアード”仕立て

### 〈魚料理〉

活鮑のグリルと鱧のムニエル 茄子の煮ごり和え  
胡瓜と肝の2種のソースで

### 〈肉料理〉

十勝和牛フィレ肉のロティ  
季節野菜とトリュフのペリゴールソース

### 〈デザート〉

”マルジョレーヌ”  
パイナップルの黒ビールコンポートとクリームチーズアイス添え

### 〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

### 〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Chef's Selection

11,000 JPY～

(11,000 JPY～11,750 JPY)

### 〈Amuse〉

Pork pâté de campagne and shio koji and camembert pound cake

### 〈Cold Appetizer〉

Caprese salad with horsehair crab and scallop tartare

### 〈Hot Appetizer〉

Lobster and scallop ravioli in white cod stew

### 〈Fish〉

Grilled abalone and conger meunière and jellied eggplant with two kinds of sauce

### 〈Meat〉

Hokkaido wagyu filet mignon with perigord truffle sauce

### 〈Dessert〉

Marjolaine cake topped with pineapple and beer compote and cream cheese ice cream

### 〈Bread〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

### 〈Drink〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥9,550)

〈アミューズ〉

斜里町”サチク麦王”のパテ・ド・カンパーニュ  
塩麴とカマンベールのケーキ・サレ

〈冷製オードブル〉

トウモロコシと黒松内町”くろまつないブルーチーズ”のエスプーマ

〈温製オードブル〉

オマール海老と帆立貝のラビオリ  
夏鱈の白いブイヤベース”コトリアード”仕立て

〈魚料理〉

太刀魚とピスタチオムースのカダイフ巻き  
アルザスリースリングの白ワインソース

〈肉料理〉

北海道産牛”カイノミ”の八丁味噌漬けグリル  
茄子と柚子胡椒のピューレ

〈デザート〉

白桃のカタラーナ  
ホットベリーソースとアーモンドのチュイルを添えて

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～9,550 JPY)

〈 Amuse 〉

Pork pâté de campagne and shio koji and camembert pound cake

〈 Cold Appetizer 〉

Blue cheese mousse and corn

〈 Hot Appetizer 〉

Lobster and scallop ravioli in white cod stew

〈 Fish 〉

Swordfish, pistachio mousse and fried noodles with white wine sauce

〈 Meat 〉

Hokkaido beef steak marinated in miso with eggplant and yuzu pepper puree

〈 Dessert 〉

White peach catalana and almond wafer over berry sauce

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## Short Course “Conception”

¥5,500～

(¥5,500～¥6,250)

〈アミューズ〉

斜里町”サチク麦王”のパテ・ド・カンパーニュ  
塩麴とカマンベールのケーキ・サレ

〈冷製オードブル〉

トウモロコシと黒松内町”くろまつないブルーチーズ”のエスプーマ

〈パスタ〉

夏野菜とチョリソーソーセージのペペロンチーノ  
カフィライムの香り

〈肉料理〉

イベリコ豚ロースのカツレツ  
ナッツのヴィネグレットとパプリカのソース

〈デザート〉

白桃のカタラーナ  
ホットベリーソースとアーモンドのチュイルを添えて

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー 紅茶 フレーバーティー

---

\*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。  
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

---

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## Short Course “Conception”

5,500 JPY～

(5,500 JPY～6,250 JPY)

〈 Amuse 〉

Pork pâté de campagne and shio koji and camembert pound cake

〈 Cold Appetizer 〉

Blue cheese mousse and corn

〈 Pasta 〉

Spaghetti aglio e olio with chorizo and cummer vegetables

〈 Meat 〉

Iberico pork cutlet with nuts and paprika vinegarette sauce

〈 Dessert 〉

White peach catalana and almond wafer over berry sauce

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## アラカルト

### 前菜

トウモロコシと黒松内町”くろまつないブルーチーズ”のエスプーマ

¥2,200

フレッシュトマトのバヴァロア  
毛蟹と帆立貝のタルタルとモッツァレラのカプレーゼスタイル

¥2,200

### スープ

本日のスープ

¥800

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## A la carte

### Appetizer

Blue cheese mousse and corn

2,200 JPY

Caprese salad with horsehair crab and scallop tartare

2,200 JPY

### Soup

Today's soup

800 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

## アラカルト

### 魚料理

太刀魚とピスタチオムースのカダイフ巻き  
アルザスリースリングの白ワインソース

¥2,500

活鮑のグリルと鰻のムニエル  
茄子の煮ごり和え 胡瓜と肝の2種のソースで

¥3,000

### 肉料理

十勝和牛フィレ肉のロティ  
季節野菜とトリュフのペリゴールソース

80g  
¥5,000

90g  
¥5,600

100g  
¥6,200

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。  
・当店で使用しているお米は全て北海道産です  
・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。

## A la carte

### Fish dish

Swordfish, pistachio mousse and fried noodles with white wine sauce

2,500 JPY

Grilled abalone and conger meunière and jellied eggplant  
with two kinds of sauce

3,000 JPY

### Meat dish

Hokkaido wagyu filet mignon with perigord truffle sauce

80g  
5,000 JPY

90g  
5,600 JPY

100g  
6,200 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.  
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.  
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.