



# “ミクニランチ”

6/1～6/29

6,000 円 (消費税・サービス料込)  
6,000 JPY (The price includes tax and service charge)

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*

北海道産牛フィレ肉のロティ  
*Roasted Hokkaido beef tenderloin*  
追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

緑茶のオペラ  
*Green tea Opéra*

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*

# “ウィークデーランチ”

6/1～6/29

2名様よりご利用いただけます。  
7月1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。

4,000 円 (消費税・サービス料込)  
4,000JPY (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 または 鶏肉のアッシ パルマンティエ  
*Fish of the day or Chicken haichis parmentier*

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 1,000 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 1,000 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 2,800 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)*

緑茶のオペラ  
*Green tea Opéra*

または / or

フラン ラヴァンド  
*Fran 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*



# “オマールランチ”

7/1～7/31

10,000 円 (消費税・サービス料込)  
10,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

貝類とレギューム ア ラ グレックのアンサンブル  
*Shellfish and Vegetables à la grecque ensemble*

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  
*Roasted Hokkaido Black Wagyu beef*

アソルティモン ド フロマージュ  
*Selection of assorted cheeses*  
追加 1,260 円～ (消費税・サービス料込) にてご用意いたします。  
*Additional charge 1,260 JPY (The price includes tax and service charge)*

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*

# “ミクニランチ”

7/1～7/31

6,000 円 (消費税・サービス料込)  
6,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

貝類とレギューム ア ラ グレックのアンサンブル  
*Shellfish and Vegetables à la grecque ensemble*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

北海あいがもといちじくのカレット  
*Duck and Fig Galette*

または / or

北海道産牛フィレ肉のロティ  
*Roasted Hokkaido beef tenderloin*  
追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

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*

# “ウィークデーランチ”

7/1～7/31

2名様よりご利用いただけます。  
8月20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。

4,000円 (消費税・サービス料込)  
4,000JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒  
*Aperitif*

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

貝類とレギューム ア ラ グレックのアンサンブル  
*Shellfish and Vegetables à la grecque ensemble*

本日の鮮魚 または 北海道産豚ロースのコルドンブルー  
*Fish of the day or Hokkaido pork loin Cordon Bleu*

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1,000円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 1,000 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2,800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)*

フラン ラヴァンド  
*Flan of lavender*

または / or

マンゴーのプチガトー  
*Small Mango Cake*

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*