

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥14,750)

〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ

焼き柿 雲丹 キャビア添え

〈 温製オードブル 〉

北海道産帆立貝のボムパイユフリット

カリフラワーのヴルーテ

〈 魚料理 〉

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

〈 肉料理 〉

大橋牧場"知床牛"のロティ または 大橋牧場"知床牛"と
季節野菜と赤ワインソース フォアグラのロッシーニ
季節野菜とトリュフのソース
(追加料金 ¥2,000)

〈 デザート 〉

抹茶のオペラ 赤い果実と共に

〈 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 または 紅茶 または 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

12,000 JPY～

(12,000 JPY～14,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

〈 Cold Appetizer 〉

Lily bulb mousse and hair crab jelly
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips
cauliflower sauce

〈 Fish 〉

Seabass and lobster baked in puff pastry
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef " or Roasted hokkaido "Shiretoko beef "
with seasonal vegetables and red wine sauce with foie gras rossini
seasonal vegetables and truffle sauce
(Additional charge 2,000 JPY)

〈 Dessert 〉

Matcha opera with red berries

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・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.

【2025.12.1-12.19】

Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥10,750)

〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

鮪と大葉のタルティース

マスタードのヴィネグレット

〈 温製オードブル 〉

北海道産帆立貝のボムパイユフリット

カリフラワーのヴルーテ

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚松笠焼き

魚介とスパイスのスープ仕立て

〈 肉料理 〉

北海あいがものロースト

キウイフルーツのマルメラード添え

バルサミコソース

または

大橋牧場"知床牛"のロティ

季節野菜と赤ワインソース

(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

ラム酒香るほろ苦アップルパイのパルフェ

〈 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 または 紅茶 または 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～10,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

〈 Cold Appetizer 〉

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips
cauliflower sauce

〈 Fish 〉

Grilled today's fish with crisped scales in a seafood and spice broth

〈 Meat 〉

Roast duck
with kiwifruit marmalade
and balsamic sauce

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"
with seasonal vegetables
and red wine sauce
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of bittersweet apple pie with a hint of rum

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・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.

【2025.12.1-12.19】

Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

鯖と大葉のタルティース
マスタードのヴィネグレット

〈 スープ 〉

茸のクリームポタージュと玉葱のフラン
トリュフの香り

〈 肉料理 〉

骨付き仔羊のコートレット
ミラノ風

または

大橋牧場"知床牛"のロティ
季節野菜と赤ワインソース
(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

ラム酒香るほろ苦アップルパイのパルフェ

〈 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 または 紅茶 または 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～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

〈 Cold Appetizer 〉

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

〈 Soup 〉

Mushroom cream potage and onion flan scented with truffle

〈 Meat 〉

Bone in lamb cutlet
Milanese style

or

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"
with seasonal vegetables
and red wine sauce
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of bittersweet apple pie with a hint of rum

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・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

鮪と大葉のタルティーヌ
マスタードのヴィネグレット

¥2,200

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ
焼き柿 雲丹 キャビア添え

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

A la carte

Appetizer

Tartine of tuna and " Shiso " with mustard vinaigrette

2,200 JPY

Lily bulb mousse and hair crab jelly
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

2,200 JPY

Soup

Today's soup

800 JPY

・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。

・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

本日の鮮魚松笠焼き
魚介とスパイスのスープ仕立て

¥2,500

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

¥3,000

肉料理

大橋牧場"知床牛"のロティ
季節野菜と赤ワインソース

80g
¥5,000

100g
¥6,200

120 g
¥7,400

A la carte

Fish dish

Grilled today's fish
with crisped scales in a seafood and spice broth

2,500 JPY

Seabass and lobster baked in puff pastry
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef "
with seasonal vegetables and red wine sauce

80g
5,000 JPY

100g
6,200 JPY

120 g
7,400 JPY

・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。

・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.

【2025.12.20-2026.1.8】

Premium Chef's Selection

¥14,000～

(¥14,000～¥14,750)

〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ
焼き柿 雲丹 キャビア添え

〈 温製オードブル 〉

北海道産帆立貝のボムパイユフリット
カリフラワーのヴルーテ

〈 魚料理 〉

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

〈 肉料理 〉

大橋牧場"知床牛"とフォアグラのロッシーニ風
季節野菜とトリュフのソース

〈 デザート 〉

抹茶のオペラ 赤い果実と共に

〈 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 または 紅茶 または 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。

Premium Chef's Selection

14,000 JPY～

(14,000 JPY～14,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

〈 Cold Appetizer 〉

Lily bulb mousse and hair crab jelly
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips
cauliflower sauce

〈 Fish 〉

Seabass and lobster baked in puff pastry
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef" with foie gras rossini-style
seasonal vegetables and truffle sauce

〈 Dessert 〉

Matcha opera with red berries

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・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～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

鮪と大葉のタルティース
マスタードのヴィネグレット

〈 温製オードブル 〉

北海道産帆立貝のポムパイユフリット
カリフラワーのヴルーテ

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚松笠焼き
魚介とスパイスのスープ仕立て

〈 肉料理 〉

北海あいがものロースト
キウイフルーツのマルメラード添え バルサミコソース
または
大橋牧場"知床牛"のロティ 季節野菜と赤ワインソース
(追加料金 ¥1,200)
または
大橋牧場"知床牛"とフォアグラのロッシーニ風
季節野菜とトリュフのソース
(追加料金 ¥3,200)

〈 デザート 〉

ラム酒香るほろ苦アップルパイのパルフェ

〈 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

〈 食後の飲み物 〉

コーヒー または 紅茶 または 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～12,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

〈 Cold Appetizer 〉

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips
cauliflower sauce

〈 Fish 〉

Grilled today's fish with crisped scales in a seafood and spice broth

〈 Meat 〉

Roast duck with kiwifruit marmalade
and balsamic sauce
or
Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"
with seasonal vegetables and red wine sauce
(Additional charge 1,200 JPY)
or
Roasted Hokkaido "Shiretoko beef" with foie gras rossini-style
seasonal vegetables and truffle sauce
(Additional charge 3,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of bittersweet apple pie with a hint of rum

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・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

鮪と大葉のタルティース
マスタードのヴィネグレット

¥2,200

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ
焼き柿 雲丹 キャビア添え

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

魚料理

本日の鮮魚松笠焼き
魚介とスパイスのスープ仕立て

¥2,500

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

¥3,000

肉料理

大橋牧場"知床牛"のロティ
季節野菜と赤ワインソース

80g	100g	120g
¥5,000	¥6,200	¥7,400

A la carte

Appetizer

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

2,200 JPY

Lily bulb mousse and hair crab jelly
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

2,200 JPY

Soup

Today's soup

800 JPY

Fish dish

Grilled today's fish
with crisped scales in a seafood and spice broth

2,500 JPY

Seabass and lobster baked in puff pastry
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"
with seasonal vegetables and red wine sauce

80g	100g	120g
5,000 JPY	6,200 JPY	7,400 JPY

・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。

・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.