

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		
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	120g ¥7,400
・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		
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 5,000 JPY	100g 6,200 JPY	120g 7,400 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.		