

Chef’s Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

ガスパチョと数の子クリームチーズのカナッペ

〈 冷製オードブル 〉

ホワイトアスパラムース

毛蟹ジュレ キャビア

〈 温製オードブル 〉

オマール海老のフリット オマールディーヌソース

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚と帆立貝 パースニップ

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ

季節野菜 山わさびソース

〈デザート〉

チェリーのシブースト

季節のフルーツ ピスタチオと共に

〈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～12,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Gazpacho with canape of herring roe and cream cheese

〈 Cold Appetizer 〉

White asparagus mousse with hairy crab jelly and caviar

〈 Hot Appetizer 〉

Fried lobster with homardine sauce

〈 Fish 〉

Pan-fried today’s fish and scallop with parsnip

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables and horseradish sauce

〈 Dessert 〉

Chiboust of cherry and seasonal fruits
with pistachio ice cream

〈 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～¥10,750)

〈 アミューズ 〉

ガスパチョと数の子クリームチーズのカナッペ

〈 冷製オードブル 〉

鰯のマリネとクスクスタブレ

醤油とレモンのヴィネグレット

〈 温製オードブル 〉

オマール海老のフリット オマールディースソース

〈 魚料理 〉

カスベのエフィロシェ

シェリーヴィネガーのブルブラン

〈 肉料理 〉

合鴨のロースト

赤ワインソースと黒にんにくピューレ

または

北海道産牛フィレ肉のロティ

季節野菜 山わさびソース

(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

エルダーフラワー香るライチムースパルフェ

〈 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 〉

Gazpacho with canape of herring roe and cream cheese

〈 Cold Appetizer 〉

Marinated herring and couscous salad with soy sauce and lemon vinaigrette

〈 Hot Appetizer 〉

Fried lobster with homardine sauce

〈 Fish 〉

"Kasube" effiloche with beurre blanc sauce of sherry vinegar

〈 Meat 〉

Roasted duck
with redwine sauce
and mashed black garlic

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables
and horseradish sauce
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Lychee mousse parfait with elder flower flavor

〈 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.

Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈 アミューズ 〉

ガスパチョと数の子クリームチーズのカナッペ

〈 冷製オードブル 〉

鰯のマリネとクスクスタブレ
醤油とレモンのヴィネグレット

〈 パスタ 〉

空豆と浅利のクリームパスタ
チーズのエキューム

〈 肉料理 〉

仔羊のプレゼロティ		北海道産牛フィレ肉のロティ
じゃが芋のエクラゼ	または	季節野菜 山わさびソース
		(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

エルダーフラワー香るライチムースパルフェ

〈 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 〉

Gazpacho with canape of herring roe and cream cheese

〈 Cold Appetizer 〉

Marinated herring and couscous salad
with soy sauce and lemon vinaigrette

〈 Pasta 〉

Cream pasta of broad beans and clams with ecume cheese

〈 Meat 〉

Braised lamb with mashed potatoes	or	Roasted Hokkaido beef fillet with seasonal vegetables and horseradish sauce (Additional charge 1,800 JPY)
--------------------------------------	----	--

〈 Dessert 〉

Lychee mousse parfait with elder flower flavor

〈 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

A la carte

前菜

Appetizer

鰯のマリネとクスクスタブレ
醤油とレモンのヴィネグレット

Marinated herring and couscous salad
with soy sauce and lemon vinaigrette

¥2,200

2,200 JPY

ホワイトアスパラムース
毛蟹ジュレ キャビア

White asparagus mousse with hairy crab jelly and caviar

¥2,200

2,200 JPY

スープ

Soup

本日のスープ

Today's soup

¥800

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

カスベのエフィロシェ
シェリーヴィネガーのブルブラン

¥2,500

本日の鮮魚と帆立貝 パースニップ

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜 山わさびソース

80g
¥5,000

100g
¥6,200

120 g
¥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

Fish dish

"Kasube" effilocher with beurre blanc sauce of sherry vinegar

2,500 JPY

Pan-fried today's fish and scallop with parsnip

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables and horseradish sauce

80g
5,000 JPY

100g
6,200 JPY

120 g
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.