

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

椎茸と魚介のベニエ 自家製タルタルソース

〈 冷製オードブル 〉

フォアグラのフラン
とうもろこしのヴルーテとサマートリュフ

〈 温製オードブル 〉

帆立貝のナッツ焼き ポルト酒のソースで

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚とオマール海老のカチェッコ
レモンのアクセント

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
リー・ド・ヴォーと茸のフリカッセ

〈 デザート 〉

桃と苺のボシェ
ベルベースのブリュレと共に

〈 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 〉

Fried mushroom and seafood with tartar sauce

〈 Cold Appetizer 〉

Foie gras flan with corn veloute and summer truffle

〈 Hot Appetizer 〉

Pan-fried scallop with nuts
port wine sauce

〈 Fish 〉

Stewed today's fish and lobster with lemon flavor

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet
with sweetbread and mushroom fricassee

〈 Dessert 〉

Poched peach and strawberry with verbena brulee

〈 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 〉

椎茸と魚介のベニエ 自家製タルタルソース

〈 冷製オードブル 〉

完熟トマトのカプレーゼ
カンパリのドームアスピック仕立て

〈 温製オードブル 〉

帆立貝のナッツ焼き ポルト酒のソースで

〈 魚料理 〉

真鯛のローストと夏野菜のソテー
チョリソーソーセージのピペラード

〈 肉料理 〉

関谷牧場"トムラウシジャージー牛"の
ロティと焼きとうもろこし
有馬山椒のソース

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
リー・ド・ヴォーと茸のフリカッセ
(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

トロピカルフルーツのモヒート風パルフェ

〈 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 〉

Fried mushroom and seafood with tartar sauce

〈 Cold Appetizer 〉

Caprese of tomato
campari dome aspic style

〈 Hot Appetizer 〉

Pan-fried scallop with nuts
port wine sauce

〈 Fish 〉

Roasted sea bream and sauted vegetables
with chorizo sausage piperade

〈 Meat 〉

Roasted "Tomuraushi jersey beef"
and grilled corn
with Japanese pepper sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with sweetbread
and mushroom fricassee
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Tropical fruit parfait with mojito style

〈 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 〉

椎茸と魚介のベニエ 自家製タルタルソース

〈 冷製オードブル 〉

完熟トマトのカプレーゼ
カンパリのドームアスピック仕立て

〈 スープ 〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

〈 肉料理 〉

合鴨モモ肉のコンフィと
白いんげん豆のカスレ

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
リー・ド・ヴォーと茸のフリカッセ
(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

トロピカルフルーツのモヒート風パルフェ

〈 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 〉

Fried mushroom and seafood with tartar sauce

〈 Cold Appetizer 〉

Caprese of tomato
campari dome aspic style

〈 Soup 〉

Cold potage of corn

〈 Meat 〉

Duck confit
with white bean cassoulet

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with sweetbread
and mushroom fricassee
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Tropical fruit parfait with mojito style

〈 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

完熟トマトのカプレーゼ
カンパリのドームアスピック仕立て

¥2,200

フォアグラのフラン
とうもろこしのヴェルデーとサマートリュフ

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

A la carte

Appetizer

Caprese of tomato
campari dome aspic style

2,200 JPY

Foie gras flan with corn veloute and summer truffle

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

A la carte

魚料理

Fish dish

真鯛のローストと夏野菜のソテー
 Chorizoソーソーセージのピペラード

Roasted sea bream and sauted vegetables
with chorizo sausage piperade

¥2,500

2,500 JPY

本日の鮮魚とオマール海老のカチュッコ
レモンのアクセント

Stewed today's fish and lobster with lemon flavor

¥3,000

3,000 JPY

肉料理

Meat dish

北海道産牛フィレ肉のロティ
リー・ド・ヴォーと茸のフリカッセ

Roasted Hokkaido beef fillet
with sweetbread and mushroom fricassee

80g
¥5,000

80g
5,000 JPY

100g
¥6,200

100g
6,200 JPY

120 g
¥7,400

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.