

## Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

砂肝コンフィのカクテル

〈 冷製オードブル 〉

北海あいがもとフォアグラのバロティーヌ 瞬間燻製  
イチジクのコンフィ添え

〈 温製オードブル 〉

北寄貝とグリーンカレーのグラチネ 春菊ブイヨン

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚とオマール海老のナージュ仕立て 香草の香り

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ  
松茸と秋野菜 ブールノワゼットソース

〈 デザート 〉

栗とチョコレートのコンポジション  
カシスソルベと共に

〈 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 〉

Gizzard confit cocktail style

〈 Cold Appetizer 〉

Ballotine of duck and foie gras lightly smoked  
with fig confit

〈 Hot Appetizer 〉

Gratine of surf clam and green curry with garland chrysanthemum bouillon

〈 Fish 〉

Today's fish and lobster in herb scented nage

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet with "Matsutake" mushroom and seasonal vegetables  
browned butter sauce

〈 Dessert 〉

Composition of chestnut and chocolate with cassis sorbet

〈 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 〉

砂肝コンフィのカクテル

〈 冷製オードブル 〉

茸のケーキサレ  
南瓜のモンブラン仕立て

〈 温製オードブル 〉

北寄貝とグリーンカレーのグラチネ 春菊バイヨン

〈 魚料理 〉

網走"安藤ファーム"のゴボウを纏った穴子のフリット  
ゴボウと赤ワインのソース

〈 肉料理 〉

蝦夷鹿肉のローストと洋梨のコンポート  
ソースポワブラード

北海道産牛フィレ肉のロティ  
または 松茸と秋野菜 ブールノワゼットソース  
(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

赤葡萄とアールグレイのパルフェ

〈 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 〉

Gizzard confit cocktail style

〈 Cold Appetizer 〉

Savory mushroom cake with pumpkin mont blanc style

〈 Hot Appetizer 〉

Gratine of surf clam and green curry with garland chrysanthemum bouillon

〈 Fish 〉

Fried conger eel wrapped in "Ando Farm" burdock  
with burdock and red wine sauce

〈 Meat 〉

Roasted venison and pear compote  
with pepper sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet  
with "Matsutake" mushroom  
and seasonal vegetables  
browned butter sauce  
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Red grape and earl grey parfait

〈 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 〉

砂肝コンフィのカクテル

〈 冷製オードブル 〉

茸のケーキサレ  
南瓜のモンブラン仕立て

〈 パスタ 〉

秋刀魚とパンチェッタのオイルパスタ

〈 肉料理 〉

北海道産"じゃが豚"肩ロースのロティ または 北海道産牛フィレ肉のロティ  
りんごのピューレとじゃが芋のプレッセ添え または 松茸と秋野菜 ブールノワゼットソース  
(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

赤葡萄とアールグレイのパルフェ

〈 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 〉

Gizzard confit cocktail style

〈 Cold Appetizer 〉

Savory mushroom cake with pumpkin mont blanc style

〈 Pasta 〉

Oil pasta of pacific saury and pancetta

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido pork with apple puree and potato presse or Roasted Hokkaido beef fillet with "Matsutake" mushroom and seasonal vegetables browned butter sauce  
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Red grape and earl grey parfait

〈 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

茸のケーキサレ  
南瓜のモンブラン仕立て

¥2,200

北海あいがもとフォアグラのバロティース 瞬間燻製  
イチジクのコンフィ添え

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

A la carte

Appetizer

Savory mushroom cake with pumpkin mont blanc style

2,200 JPY

Ballotine of duck and foie gras lightly smoked  
with fig confit

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

網走"安藤ファーム"のゴボウを纏った穴子のフリット  
ゴボウと赤ワインのソース

Fried conger eel wrapped in "Ando Farm" burdock  
with burdock and red wine sauce

¥2,500

2,500 JPY

本日の鮮魚とオマール海老のナージュ仕立て 香草の香り

Today's fish and lobster in herb scented nage

¥3,000

3,000 JPY

肉料理

Meat dish

北海道産牛フィレ肉のロティ  
松茸と秋野菜 ブールノワゼットソース

Roasted Hokkaido beef fillet with "Matsutake" mushroom and seasonal vegetables  
browned butter sauce

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.