

## Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

### 〈 アミューズ 〉

生ハムとクリームチーズの竹炭サブレ

### 〈 冷製オードブル 〉

仔羊のパテアンクルート  
フルムダンベールのコンディメント

### 〈 温製オードブル 〉

オマール海老のほうれん草包み  
赤ワインのアメリケーヌソース

### 〈 魚料理 〉

本日の鮮魚と鮑のコトリヤード 燻製の香り

### 〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティとフォアグラ  
季節野菜と2種の味噌ピューレ

### 〈 デザート 〉

和紅茶のムース 季節の柑橘と共に

### 〈 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 〉

Charcoal sable with prosciutto and cream cheese

### 〈 Cold Appetizer 〉

Lamb pate in baked pastry with fourme d'ambert condiments

### 〈 Hot Appetizer 〉

Lobster wrapped in spinach with Americaine sauce

### 〈 Fish 〉

Today's fish and abalone in a creamy fish broth  
with a light smoky aroma

### 〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet with foiegras  
seasonal vegetables and two kind of miso purees

### 〈 Dessert 〉

Japanese black tea mousse with seasonal citrus

### 〈 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 〉

生ハムとクリームチーズの竹炭サブレ

〈 冷製オードブル 〉

鯖とポワロー葱のプレッセ 柚子のアクセント

〈 温製オードブル 〉

オマール海老のほうれん草包み  
赤ワインのアメリケーヌソース

〈 魚料理 〉

真鱈のポワレと真ダチのフリット  
シャンピニオンのカプチーノ仕立て

〈 肉料理 〉

蝦夷鹿肉のローストとスパッツレ  
チョコレート風味の赤ワインソース

北海道産牛フィレ肉のロティとフォアグラ  
または 季節野菜と2種の味噌ピューレ  
(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

苺とコーヒージュレのほろ苦パルフェ

〈 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 〉

Charcoal sable with prosciutto and cream cheese

〈 Cold Appetizer 〉

Mackerel and leek presse with a hint of yuzu

〈 Hot Appetizer 〉

Lobster wrapped in spinach with Americaine sauce

〈 Fish 〉

Pan-seared sea bream and fried cod milt  
with mushroom cappuccino-style sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido venison  
with German pasta dumplings  
in achocolate-scented red wine sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet  
with foiegras seasonal vegetables  
and two kind of miso purees  
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Bitter-sweet parfait with strawberries and coffee jelly

〈 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 〉

生ハムとクリームチーズの竹炭サブレ

〈 冷製オードブル 〉

鯖とポワロー葱のプレッセ 柚子のアクセント

〈 パスタ 〉

菜の花とパンチェッタのパスタ アレンテージョ風

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティとフォアグラ  
和牛ネックの赤ワイン煮込み または 季節野菜と2種の味噌ピューレ  
(追加料金 ¥1,800)

〈 デザート 〉

苺とコーヒージュレのほろ苦パルフェ

〈 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 〉

Charcoal sable with prosciutto and cream cheese

〈 Cold Appetizer 〉

Mackerel and leek presse with a hint of yuzu

〈 Pasta 〉

Pasta with rapini and pancetta, Alentejo style

〈 Meat 〉

Braised wagyu neck in red wine or Roasted Hokkaido beef fillet with foiegras seasonal vegetables and two kind of miso purees (Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Bitter-sweet parfait with strawberries and coffee jelly

〈 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

鯖とポワロー葱のプレッセ 柚子のアクセント

Mackerel and leek presse with a hint of yuzu

¥2,200

2,200 JPY

仔羊のパテアンクルート  
フルムダンベールのコンディメント

Lamb pate in baked pastry with fourme d’ambert condiments

¥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

A la carte

魚料理

Fish dish

真鱈のポワレと真ダチのフリット  
シャンピニオンのカプチーノ仕立て

Pan-seared sea bream and fried cod milt  
with mushroom cappuccino-style sauce

¥2,500

2,500 JPY

本日の鮮魚と鮑のコトリヤード 燻製の香り

Today's fish and abalone in a creamy fish broth  
with a light smoky aroma

¥3,000

3,000 JPY

肉料理

Meat dish

北海道産牛フィレ肉のロティとフォアグラ  
季節野菜と2種の味噌ピューレ

Roasted Hokkaido beef fillet  
with foiegras seasonal vegetables and two kind of miso purees

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.