Chef's Selection

¥12,000～

（¥12,000～¥12,750）

〈 アミューズ 〉

桜海老とゆり根のかき揚げ 春人参のポタージュ

〈 冷製オードブル 〉

牛タンとフォアグラのプレッセ
ジュレアスピックとメルバトースト添え

〈 温製オードブル 〉

ブーダンブランとじゃが芋のフォンダン
エシャロットバルサミコソース

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚とオマール海老のロースト
行者にんにくのジェノベーゼ

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティとラグー
季節野菜と赤ワインソース 桜の香り

〈 デザート 〉

林檎のサバランとシブーストのコンポジション
蕗の薹のアクセント

〈 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 〉

Crispy sakura shrimp and lily bulb with spring carrot potage

〈 Cold Appetizer 〉

Pressed beef tongue and foie gras
with aspic jelly and melba toast

〈 Hot Appetizer 〉

Boudin blanc sausage and potato fondant
with shallot balsamic sauce

〈 Fish 〉

Today's fish and roasted lobster
with wild garlic genovese sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet with ragout
seasonal vegetables, red wine sauce and a hint of sakura

〈 Dessert 〉

Composition of apple savarin and chiboust
with a hint of butterbur shoot

〈 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 〉

桜海老とゆり根のかき揚げ 春人参のポタージュ

〈 冷製オードブル 〉

鰆と桜鱒の燻製カルパッチョ
旨出汁ジュレと蕗の薹ソース

〈 温製オードブル 〉

ブーダンブランとじゃが芋のフォンダン
エシャロットバルサミコソース

〈 魚料理 〉

桜鯛のロースト
豆のラグーと焦がし蕪のブルーテ

〈 肉料理 〉

ラム肉のロティとフランセーズ シェリーヴィネガーのソース	または	北海道産牛フィレ肉のロティとラグー 季節野菜と赤ワインソース 桜の香り （追加料金 ¥1,200）

〈 デザート 〉

桜とホワイトチョコレートのパルフェ

〈 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 〉

Crispy sakura shrimp and lily bulb with spring carrot potage

〈 Cold Appetizer 〉

Spanish mackerel and sakura trout carpaccio
with dashi jelly and butterbur shoot sauce

〈 Hot Appetizer 〉

Boudin blanc sausage and potato fondant
with shallot balsamic sauce

〈 Fish 〉

Roasted sakura sea bream
with bean ragout and charred turnip puree sauce

〈 Meat 〉

Roasted lamb with French-style sherry vinegar sauce	or	Roasted Hokkaido beef fillet with ragout seasonal vegetables red wine sauce and a hint of sakura （Additional charge 1,200 JPY）

〈 Dessert 〉

Sakura and white chocolate 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 〉

桜海老とゆり根のかき揚げ 春人参のポタージュ

〈 冷製オードブル 〉

鰆と桜鱒の燻製カルパッチョ
旨出汁ジュレと蕗の薹ソース

〈 パスタ 〉

烏賊のグリエとイカ墨のショートパスタ ソースサフラン

〈 肉料理 〉

北海道産"じゃが豚"肩ロースのロティ
菜の花ピューレとポレンタ
有馬山椒のソース

または

北海道産牛フィレ肉のロティとラグー
季節野菜と赤ワインソース 桜の香り
（追加料金 ¥1,800）

〈 デザート 〉

桜とホワイトチョコレートのパルフェ

〈 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 〉

Crispy sakura shrimp and lily bulb with spring carrot potage

〈 Cold Appetizer 〉

Spanish mackerel and sakura trout carpaccio
with dashi jelly and butterbur shoot sauce

〈 Pasta 〉

Grilled squid and squid ink short pasta with saffron sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido pork shoulder loin
with rapeseed blossom puree
polenta and Japanese pepper sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with ragout seasonal vegetables
red wine sauce and a hint of sakura
（Additional charge 1,800 JPY）

〈 Dessert 〉

Sakura and white chocolate 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

鰆と桜鱒の燻製カルパッチョ
旨出汁ジュレと蕗の薹ソース

¥2,200

牛タンとフォアグラのプレッセ
ジュレアスピックとメルバトースト添え

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

・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

Spanish mackerel and sakura trout carpaccio
with dashi jelly and butterbur shoot sauce

2,200 JPY

Pressed beef tongue and foie gras
with aspic jelly and melba toast

2,200 JPY

Soup

Today's soup

800 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.

アラカルト

魚料理

桜鯛のロースト
豆のラグーと焦がし蕪のブルーテ

¥2,500

本日の鮮魚とオマール海老のロースト
行者にんにくのジェノベーゼ

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティとラグー
季節野菜と赤ワインソース 桜の香り

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

Fish dish

Roasted sakura sea bream
with bean ragout and charred turnip puree sauce

2,500 JPY

Roasted today's fish and lobster
with wild garlic genovese sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet with ragout
seasonal vegetables, red wine sauce and a hint of sakura

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.