

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈アミューズ〉

網走"SUZUKI FARM"長芋と貝のクロケット
海老のブイヨン

〈冷製オードブル〉

鶉肉のバリエーション
～コンフィとバロティーヌ～

〈温製オードブル〉

魚介のラビオリ
カフィアライムリーフのスープ仕立て

〈魚料理〉

本日の鮮魚のローストとオマール海老のカダイフ巻き
白ワインとメリッサのソース

〈肉料理〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
ホワイトアスパラガスのクレピネット 生黒胡椒ソース

〈デザート〉

ココナッツ香るヴァシユランフリユイ

〈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〉

Japanese yam and seafood croquette
Shrimp bouillon

〈Cold Appetizer〉

Confit and ballotine of quail

〈Hot Appetizer〉

Seafood ravioli in a kaffir lime leaf-infused broth

〈Fish〉

Roasted today's fish and kadaif-wrapped lobster
White wine and lemon balm sauce

〈Meat〉

Roasted Hokkaido beef fillet
with white asparagus in crepinette, fresh black pepper sauce

〈Dessert〉

Coconut-scented fruit vacherin

〈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 〉

網走 "SUZUKI FARM" 長芋と貝のクロケット
海老のブイヨン

〈 冷製オードブル 〉

縞鯨とホワイトアスパラガスのタルタル
オレンジヴィネグレット

〈 温製オードブル 〉

魚介のラビオリ
カフィアライムリーフのスープ仕立て

〈 魚料理 〉

鰹のパン粉揚げ トマトサルサ

〈 肉料理 〉

恵庭 "Ezo Momiji" 蝦夷鹿肉のロースト
山わさびソース

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
ホワイトアスパラガスのクレピネット
生黒胡椒ソース
(追加料金 ¥1,200)

〈 デザート 〉

ミックスベリーとガトーフロマージュのパルフェ

〈 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 〉

Japanese yam and seafood croquette
Shrimp bouillon

〈 Cold Appetizer 〉

Tartare of striped jack and white asparagus
with orange vinaigrette

〈 Hot Appetizer 〉

Seafood ravioli in a kaffir lime leaf-infused broth

〈 Fish 〉

Panko-crusted bonito with tomato salsa

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido venison
with horseradish sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with white asparagus in crepinette
fresh black pepper sauce
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of mixed berries and cheese cake

〈 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〉

網走 "SUZUKI FARM" 長芋と貝のクロケット
海老のブイヨン

〈冷製オードブル〉

縞鯨とホワイトアスパラガスのタルタル
オレンジヴィネグレット

〈パスタ〉

鰯とウイキョウのオイルパスタ

〈肉料理〉

豚フィレとフォアグラのキャベツ包み
ブランケット仕立て
または
北海道産牛フィレ肉のロティ
ホワイトアスパラガスのクレピネット
生黒胡椒ソース
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

ミックスベリーとガトーフロマージュのパルフェ

〈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〉

Japanese yam and seafood croquette
Shrimp bouillon

〈Cold Appetizer〉

Tartare of striped jack and white asparagus
with orange vinaigrette

〈Pasta〉

Pasta with sardine and fennel, garlic oil sauce

〈Meat〉

Cabbage-wrapped pork fillet
and foie gras, cream sauce
or
Roasted Hokkaido beef fillet
with white asparagus in crepinette
fresh black pepper sauce
(Additional charge 1,800 JPY)

〈Dessert〉

Parfait of mixed berries and cheese cake

〈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

縞鯨とホワイトアスパラガスのタルタル
オレンジヴィネグレット

¥2,200

鶉肉のバリエーション
～コンフィとバロティーヌ～

¥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

Tartare of striped jack and white asparagus
with orange vinaigrette

2,200 JPY

Confit and ballotine of quail

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

鰹のパン粉焼き トマトサルサ

¥2,500

本日の鮮魚のローストとオマール海老のカダイフ巻き
白ワインとメリッサのソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
ホワイトアスパラガスのクレピネット 生黒胡椒ソース

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

Panko-crusted bonito with tomato salsa

2,500 JPY

Roasted today's fish and kadaif-wrapped lobster
White wine and lemon balm sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef sirloin
with white asparagus in crepinette, fresh black pepper sauce

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.