

Unique Cuisine

¥13,000～

(¥13,000～¥13,750)

〈アミューズ〉

グリーンピースの冷製ポタージュと
塩辛とこのわたのクロケット

〈冷製オードブル〉

北海道産米 "ゆめぴりか" のムース
キャビア マグロ 雲丹添え

〈温製オードブル〉

フォアグラのフラン
バクテー風味のコンソメロワイヤル

〈魚料理〉

平目とトリュフのキャベツ包み
帆立貝とカラスミの白ワインソース

〈肉料理〉

北海道産牛肉の西京焼きと
真狩産ハーブ豚バラ肉のカルボナーダ

〈デザート〉

アプリコットと
季節の柑橘のパヴロワ

〈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 紅茶 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。

Unique Cuisine

13,000 JPY～

(13,000 JPY～13,750 JPY)

〈Amuse〉

Cold potage of green peas,
salted fermented seafood croquettes

〈Cold Appetizer〉

Hokkaido "Yumepirika" rice mousse
with caviar, tuna and sea urchin

〈Hot Appetizer〉

Foie gras flan
"Bak kut teh" flavored consome royale

〈Fish〉

Cabbage-wrapped flounder and truffles,
scallops and dried mullet roe in white wine sauce

〈Meat〉

Roasted Hokkaido beef marinated in miso
and pork belly carbonade

〈Dessert〉

Apricot and seasonal citrus pavlova

〈Bread〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈Drink〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・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～¥9,550)

〈アミューズ〉

グリーンピースの冷製ポタージュと
塩辛とこのわたのクロケット

〈冷製オードブル〉

カスベのプレッセとグリーンアスパラのサラダ仕立て
トリュフドレッシングと塩昆布のタップナード

〈温製オードブル〉

フォアグラのフラン
バクテー風味のコンソメロワイヤル

〈魚料理〉

穴子のマトロート仕立て
ポルト酒と牛蒡のソース 山椒風味

〈肉料理〉

北海道産牛もも肉のロティ
季節野菜とジュのソース

〈デザート〉

ライチとグレープフルーツのパルフェ
ココナッツミルクアイスを添えて

〈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 紅茶 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～9,550 JPY)

〈 Amuse 〉

Cold potage of green peas,
salted fermented seafood croquettes

〈 Cold Appetizer 〉

"Kasube" presser and green asparagus salad
truffle dressing and salt kelp tapenade

〈 Hot Appetizer 〉

Foie gras flan
"Bak kut teh" flavored consome royale

〈 Fish 〉

Matroto style conger eel
with port wine and burdock sauce japanese pepper flavor

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef shank
with seasonal vegetables and gravy sauce

〈 Dessert 〉

Lychee and grapefruit parfait
with coconut milk icecream

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・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〉

グリーンピースの冷製ポタージュと
塩辛とこのわたのクロケット

〈冷製オードブル〉

カスベのプレッセとグリーンアスパラのサラダ仕立て
トリュフドレッシングと塩昆布のタップナード

〈パスタ〉

北海道産小麦の生パスタ
チョリソーソーセージのペペロンチーノ

〈肉料理〉

合鴨胸肉のロティ
スパイスブイヨンと八丁味噌のデュクセル

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とジュのソース
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

ライチとグレープフルーツのパルフェ
ココナッツミルクアイスを添えて

〈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 紅茶 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 〉

Cold potage of green peas,
salted fermented seafood croquettes

〈 Cold Appetizer 〉

"Kasube" presser and green asparagus salad
truffle dressing and salt kelp tapenade

〈 Pasta 〉

Hokkaido fresh wheat pasta
chorizo sausage peperoncino

〈 Meat 〉

Roasted duck's breast
with duxells spice bouillon and Hatcho miso

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables and gravy sauce
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Lychee and grapefruit parfait
with coconut milk icecream

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY.If you would like cheese after meal.
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・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

カスベのプレッセとグリーンアスパラのサラダ仕立て
トリュフドレッシングと塩昆布のタップナード

¥2,200

北海道産米“ゆめぴりか”のムース
キャビア マグロ 雲丹添え

¥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

"Kasube" presser and green asparagus salad
truffle dressing and salt kelp tapenade

2,200 JPY

Hokkaido "Yumepirika" rice mousse
with caviar, tuna and sea urchin

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

穴子のマトロート仕立て
ポルト酒と牛蒡のソース 山椒風味

¥2,500

平目とトリュフのキャベツ包み
帆立貝とカラスミの白ワインソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛肉の西京焼きと
真狩産ハーブ豚バラ肉のカルボナーダ

100g
¥6,200

・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

Matroto style conger eel
with port wine and burdock sauce japanese pepper flavor

2,500 JPY

Cabbage-wrapped flounder and truffles,
scallops and dried mullet roe in white wine sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef marinated in miso
and pork belly carbonade

100g
6,200 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.