Chef's Selection

¥12,000～

（¥12,000～¥12,750）

〈 アミューズ 〉

生ハムとイチジクの竹炭サブレ

〈 冷製オードブル 〉

サーモンのポーピエットと活鮑の肝マリネ
醤油のエキューム

〈 温製オードブル 〉

真狩産ハーブ豚と栗のショーソン

〈 魚料理 〉

本日の鮮魚とオマール海老のロースト
プロヴァンサル風ソース

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
シナモン風味のフォアグラと季節野菜 ボルドレーズソース

〈 デザート 〉

コーヒー薫る栗のフォンダン
ヘーゼルナッツのメレンゲとご一緒に

〈 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。

Seasons

¥8,800～

（¥8,800～¥10,750）

〈 アミューズ 〉

生ハムとイチジクの竹炭サブレ

〈 冷製オードブル 〉

秋刀魚のルーロー
塩昆布タプナードとピペラード

〈 温製オードブル 〉

真狩産ハーブ豚と栗のショーソン

〈 魚料理 〉

鰤のグリエ
焼き大根と生姜のリゾット ビーツコンソメ

〈 肉料理 〉

蝦夷鹿肉のローストと根セロリのピューレ
ポワブラードソース

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
シナモン風味のフォアグラと季節野菜
ボルドレーズソース
（追加料金 ¥1,200）

〈 デザート 〉

秋の木の実とキャラメルのほろ苦パルフェ

〈 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～

（¥5,500～¥8,050）

〈 アミューズ 〉

生ハムとイチジクの竹炭サブレ

〈 冷製オードブル 〉

秋刀魚のルーロー
塩昆布タプナードとピペラード

〈 スープ 〉

網走"安藤ファーム"牛蒡のポタージュ

〈 肉料理 〉

真狩産ハーブ豚フィレ肉のサルティンボッカ
レモンのブールノワゼットソース

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
シナモン風味のフォアグラと季節野菜
ボルドレーズソース
（追加料金 ¥1,800）

〈 デザート 〉

秋の木の実とキャラメルのほろ苦パルフェ

〈 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。

アラカルト

前菜

秋刀魚のルーロー
塩昆布タプナードとピペラード

¥2,200

サーモンのポーピエットと活鮑の肝のマリネ
醤油のエキューム

¥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。

アラカルト

魚料理

鰤のグリエ 焼き大根と生姜のリゾット
ビーツコンソメ

¥2,500

本日の鮮魚とオマール海老のロースト
プロヴァンサル風ソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
シナモン風味のフォアグラと季節野菜 ボルドレーズソース

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。