

## Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥14,750)

### 〈 アミューズ 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

### 〈 冷製オードブル 〉

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ  
焼き柿 雲丹 キャビア添え

### 〈 溫製オードブル 〉

北海道産帆立貝のポムパイユフリット  
カリフラワーのヴルーテ

### 〈 魚料理 〉

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

### 〈 肉料理 〉

大橋牧場 "知床牛" のロティ  
季節野菜と赤ワインソース  
または  
大橋牧場 "知床牛" と  
季節野菜とトリュフのソース  
(追加料金 ¥2,000)

### 〈 デザート 〉

抹茶のオペラ 赤い果実と共に

### 〈 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～14,750 JPY)

### 〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

### 〈 Cold Appetizer 〉

Lily bulb mousse and hair crab jelly  
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

### 〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips  
cauliflower sauce

### 〈 Fish 〉

Seabass and lobster baked in puff pastry  
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

### 〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido  
"Shiretoko beef"  
with seasonal vegetables  
and red wine sauce  
or  
Roasted hokkaido "Shiretoko beef"  
with foie gras rossini  
seasonal vegetables and truffle sauce  
(Additional charge 2,000 JPY)

### 〈 Dessert 〉

Matcha opera with red berries

### 〈 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 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

### 〈 冷製オードブル 〉

鮪と大葉のタルティース  
マスターのヴィネグレット

### 〈 暖製オードブル 〉

北海道産帆立貝のポムパイユフリット  
カリフラワーのヴルーテ

### 〈 魚料理 〉

本日の鮮魚松笠焼き  
魚介とスパイスのスープ仕立て

### 〈 肉料理 〉

北海あいがものロースト  
キウフルーツのマルメラード添え  
バルサミコソース

または

大橋牧場"知床牛"のロティ  
季節野菜と赤ワインソース  
(追加料金 ¥1,200)

### 〈 デザート 〉

ラム酒香るほろ苦アップルパイのパルフェ

### 〈 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

## Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～10,750 JPY)

### 〈 Amuse 〉

Chicken wrapped in crispy pastry

### 〈 Cold Appetizer 〉

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

### 〈 Hot Appetizer 〉

Hokkaido scallop with crispy potato strips  
cauliflower sauce

### 〈 Fish 〉

Grilled today's fish with crisped scales in a seafood and spice broth

### 〈 Meat 〉

Roast duck  
with kiwifruit marmalade  
and balsamic sauce

or

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"  
with seasonal vegetables  
and red wine sauce  
(Additional charge 1,200 JPY)

### 〈 Dessert 〉

Parfait of bittersweet apple pie with a hint of rum

### 〈 Bread 〉

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

### 〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

\*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。

---

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.

## Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

### 〈アミューズ〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

### 〈冷製オードブル〉

鮪と大葉のタルティース  
マスタードのヴィネグレット

### 〈スープ〉

茸のクリームポタージュと玉葱のフラン  
トリュフの香り

### 〈肉料理〉

骨付き仔羊のコートレット  
ミラノ風

大橋牧場"知床牛"のロティ  
または 季節野菜と赤ワインソース  
(追加料金 ¥1,800)

### 〈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〉

Chicken wrapped in crispy pastry

### 〈Cold Appetizer〉

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

### 〈Soup〉

Mushroom cream potage and onion flan scented with truffle

### 〈Meat〉

Bone in lamb cutlet  
Milanese style

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"  
with seasonal vegetables  
or and red wine sauce  
(Additional charge 1,800 JPY)

### 〈Dessert〉

Parfait of bittersweet apple pie with a hint of rum

### 〈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

鮓と大葉のタルティース  
マスタードのヴィネグレット

¥2,200

ゆり根のムースと毛蟹のジュレ  
焼き柿 雲丹 キャビア添え

¥2,200

### スープ

本日のスープ

¥800

## A la carte

### Appetizer

Tartine of tuna and "Shiso" with mustard vinaigrette

2,200 JPY

Lily bulb mousse and hair crab jelly  
with roasted persimmon, sea urchin, caviar

2,200 JPY

### Soup

Today's soup

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

### 魚料理

本日の鮮魚松笠焼き  
魚介とスパイスのスープ仕立て

¥2,500

スズキとオマール海老のアンクルート ソースショロン

¥3,000

### 肉料理

大橋牧場 "知床牛" のロティ  
季節野菜と赤ワインソース

80g  
¥5,000

100g  
¥6,200

120g  
¥7,400

## A la carte

### Fish dish

Grilled today's fish  
with crisped scales in a seafood and spice broth

2,500 JPY

Seabass and lobster baked in puff pastry  
with creamy tomato flavored hollandaise sauce

3,000 JPY

### Meat dish

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"  
with seasonal vegetables and red wine sauce

80g  
5,000 JPY

100g  
6,200 JPY

120g  
7,400 JPY