

## 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

〈 温製オードブル 〉

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 または 大橋牧場"知床牛"と  
季節野菜と赤ワインソース フォアグラのロッシーニ  
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エヌ  
マスタードのヴィネグレット

### 〈 温製オードブル 〉

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  
キウイ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

---

\*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 〉

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

---

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 〉

鶏肉のパートブリック包み揚げ

〈 冷製オードブル 〉

鯖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

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 ¥1,800)

〈 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

---

\*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

or

Roasted Hokkaido "Shiretoko beef"  
with seasonal vegetables  
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

鮪と大葉のタルテイエス  
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

・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

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

・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

・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

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

・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.