

“ 年末年始ディナーC ”

12/27～1/4

25,000 円（消費税・サービス料込）
25,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

根セロリのムースリーヌ ソーモン グラヴラックス
オシェトラキャヴィア添え
Mousseline of celeryroot Gravlax Salmon with Osetra caviar

真たちのグラチネ
Gratin of Cod soft roe

オマール海老のミ キュイと鮮魚のカルディナル風
Lobster mi-cuit and fish sautéed Cardinal

黒毛和牛フィレ肉のロティ フォアグラ添え ロッシーニ風
Roasted Japanese beef Wagyu tenderloin with foie gras Rossini

クレームグラッセ イタリアンヌとミントの白ワインジュレ
Italian crème glacée with white wine jelly of mint

抹茶のデクリネゾン
Déclinaison of Matcha

コーヒー・小菓子
Coffee and mignardises

~~~~~・~~~~~・~~~~~・~~~~~・~~~~~・~~~~~

尚、食材の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  
*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market*  
*The price includes service charge*



“ 年末年始ディナー”

$$12/27 \sim 1/4$$

10,000 円 (消費税・サービス料込)

10,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

根セロリのムースリーヌ ソーモン グラヴラックス

*Mousseline of celeryroot Gravlax Salmon*

MIKUNI特製シャルキュトリ

*Special charcuterie of MIKUNI Sapporo*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

# 恵庭産豚肉のフォレストイエール

### Forestière Pork from Eniwa

北海道とヨーロッパからのプロマージュ

### *Cheeses from Hokkaido and EU*

りんごとくるみのプログレ

## Apples and walnuts of Progrès

コーヒー・小菓子

### Coffee and mignardises

~~~~~

尚、食材の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

Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market

The price includes service charge