

“プレミアム年末年始ランチ”

12/27～1/4

13,000 円（消費税・サービス料込）

13,000 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

蝦夷鹿とフォアグラ ブリオシュ添え

Venison and Foie gras with Brioche

オマール海老のミ キュイ カルディナル風

Lobster micuit Cardinal

真鱈と白子のグラチネ

Gratin of Cod and milt

北海道産牛フィレのロティ

Roasted Hokkaido beef tenderloin

いちごのプティ ポ

Strawberry petit Pot

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

“年末年始ランチ”

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

9,000 円 (消費税・サービス料込)
9,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

きのこのヴルーテ ア ライユ
Velouté of Mushroom à l'ail

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 Gravlox Salmon

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

北海道産牛サーロイン肉のロティ
Roasted Hokkaido beef sirloin

洋梨とショコラのヴェリーヌ
Verrine of Pear and Chocolate

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

# “ミクニランチ”

12/1～1/4

5,500 円 (消費税・サービス料込)  
5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

きのこのヴェルーテ ア ライユ  
*Velouté of Mushroom à l'ail*

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*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

蝦夷鹿のルーロ  
*Rouleau of Venison*  
または / or

北海道産牛フィレ肉のポワレ  
*Roasted Hokkaido beef tenderloin*  
追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 2,800 JPY (The price includes tax and service charge)*

栗のフラン  
*Fran of Chestnut*

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*