至福のとき

¥15,000

- 〈先付〉 鴨口一ス蒸煮 蓮根 星人参 高野豆腐
- 〈旬菜〉 毛蟹のクロケット しぼり大根のクリームチーズ掛け キャビア 鰤のカルパッチョ 鶏肉柚子胡椒焼き
- 〈造里〉 牡丹海老 中卜口 白身魚
- 〈 揚物 〉 ロブスター雲丹焼き
- 〈 蒸物 〉 フォアグラと松茸の茶碗蒸し
- 〈主菜〉 北海道産牛フィレ肉の炙り焼き
- 〈食事〉 握り寿司 本鮪 いくら 海鮮太巻き 赤出汁
- 〈甘味〉 チーズケーキ 白玉 餡 バニラアイスクリーム 果物



写真はイメージです

[・]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。

Special dinner course

15,000 JPY

⟨ Amuse ⟩	Steamed duck breast with vegetables
〈 A p p e t i z e r 〉	Fried crab, "Daikon" radish with cream cheese, yellowtail carpaccio, grilled chicken with "Yuzu" pepper
⟨ "Sashimi" ⟩	Shrimp, tuna, white fish
⟨Fried dish⟩	Grilled lobster with sea urchin
〈 Steamed dish 〉	Foie gras and "Matsutake" mushroom steamed egg custard
〈 Main dish 〉	Grilled Hokkaido beef tenderloin
〈Rice set〉	"Sushi" tuna, salmon roe, seafood roll and brown "Miso" soup
⟨ Dessert ⟩	Cheesecake, vanilla ice cream and fruit

[·]The price includes tax and 10% service charge.

 $[\]cdot \mbox{All}$ the rice using in our restaurant is from Hokkaido.

 $[\]cdot \text{Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.}$

[·]Photograph for illustrative purpose only.