

至福のとき

¥15,000

- 〈先付〉 鴨ロース蒸煮 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
鰯のカルパッチョ 鶏肉柚子胡椒焼き
- 〈造里〉 牡丹海老 中トロ 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

-
- | | |
|-----------------------------|--|
| 〈 A m u s e 〉 | 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 |
| 〈 " S a s h i m i " 〉 | Shrimp, tuna, white fish |
| 〈 F r i e d d i s h 〉 | Grilled lobster with sea urchin |
| 〈 S t e a m e d d i s h 〉 | Foie gras and "Matsutake" mushroom steamed egg custard |
| 〈 M a i n d i s h 〉 | Grilled Hokkaido beef tenderloin |
| 〈 R i c e s e t 〉 | "Sushi" tuna, salmon roe, seafood roll and brown "Miso" soup |
| 〈 D e s s e r t 〉 | Cheesecake, vanilla ice cream and fruit |