



Chef's Dinner

“シェフズ デイナー”

お一人様 20,000 円 (消費税・サービス料込)
20,000 JPY (The price includes tax and service charge)

お食事の内容は

シェフ高橋のお任せでご用意いたします。

All the dishes are the Chef Takahashi's choice.

Enjoy the today's special dinner course.

“大地と自然の恵みのハーモニー”

9/5～11/6

15,000 円 (消費税・サービス料込)
15,000 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ
Amuse bouche

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て
Poached chicken breast with eggplant style

MIKUNI 特製パテ
Special pate from MIKUNI

オマール海老のパルマンティエ
Parmentier lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

蝦夷鹿のロティ
Roasted Hokkaido venison

北海道とヨーロッパからのフロマージュ
Cheeses from Hokkaido and EU

梨のソルベ
Pear sherbet

ぶどうのクレメ ダンジュ クルスティアン
Grape crêmet d'Ange croustillant

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*

# “海のサステナブル Dish”

9/1～10/31

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*

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て  
*Poached chicken breast with eggplant caviar style*

鮭と帆立貝のタルティーヌ いくら添え  
*Tartine of salmon and scallop with salmon roe*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

牛ほほ肉のブレゼ  
*Braised beef cheek*

梨のソルベ  
*Pear sherbet*

ぶどうのクレメ ダンジュ クルスティアン  
*Grape crêmet d'Ange croustillant*

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*

“セレクトディナー” 月・水・木 (祝前日を除く)

10/2～10/31

6,500 円～ (消費税・サービス料込)

6,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ

*Amuse bouche*

下記よりお選びください

*Please select from the following*

鶏むね肉のポシェ 茄子のキャヴィア仕立て

*Pocher chicken breast with eggplant caviar style*

きのこのグラチネ

*Gratiner of mushroom*

メインディッシュは下記よりお選びください

*Please select from the following*

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

*Beef cheek stewed in red wine*

北海あいがもモモ肉のコンフィ

*Confit duck*

豚肉のクルスティアン

*Croustillant pork*

本日の鮮魚

*Fish of the day*

オマール海老のロティ

*Roasted lobster*

追加 1,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 1,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

北海道産牛フィレ肉のポワレ

*Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*

追加 2,500 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします

*Additional charge 2,500 JPY (The price includes tax and service charge)*

胡麻とプラリネのパリブレスト

*Paris brest of sesame and praliné*

または / or

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

*Cheeses from Hokkaido and EU*