



## *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*



“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*