



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”

11/7～12/20

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

帆立貝柱とカリフラワーのブランマンジェ
Blanc manger of cauliflower and scallop

真鱈白子のグラチネ
Gratiner of soft cod roe

オマール海老のポロネーズ風
Polonaise lobster

本日の鮮魚
Fish of the day

黒毛和牛のロティ
Roasted Japanese beef

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

マリーアントワネットティーのジュレとりんごのソルベ
Apple and marie antoinette tea jelly sherbet

オペラ ピスターシュ
Opéra pistache

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)

11/7~11/28

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

帆立貝柱とカリフラワーのブランマンジェ

Blanc manger of cauliflower and scallop

真鱈白子のナーージュ

Nage of soft cod roe

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

豚肩ロースのフォンダント

Fondant pork shoulder

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ロティ

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)

モンブランとカシスソルベ

Mont blanc and cassis sorbet

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