



## *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”

7/4～9/4

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*

帆立ととうもろこしのクロカン  
*Croquant of scallop and corn*

蟹のロワイヤル  
*Crab royal*

オマール海老のブリック包み  
*Lobster brick pastry*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

鴨のロティ  
*Roasted duck*

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

モヒートジュレとキウイのソルベ  
*Mojito jelly and kiwi fruit sorbet*

ムース エキゾチックのプラケ  
*Mousse exotic plaquer*

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*

# “旬の薫りのマリアージュ”

7/4～8/31

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*

帆立ととうもろこしのクロカン  
*Croquant of scallop and corn*

MIKUNI 特製パテ  
*Special pate from MIKUNI*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

豚ロースのヴィエノワーズ  
*Viennoise of pork loin*

モヒートジュレとキウイのソルベ  
*Mojito jelly and kiwi fruit sorbet*

ムース エキゾチックのプラケ  
*Mousse exotic plaquer*

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)

7/4～7/31

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*

帆立ととうもろこしのクロカン

*Croquant of scallop and corn*

エクルヴィスのブーダン

*Crawfish sausage*

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*

豚肩ロースのロティ

*Roasted 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)*

トロピカルフルーツのパルフェグラッセ

*Parfait glace of tropical fruit*

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*