



Chef's Dinner “シェフズ ディナー”

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”

1/9～3/5

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

コキヤージュのフロヴァンサル風

Shellfish provincial style

蝦夷鹿とフォアグラのロワイヤル

Royale of Hokkaido venison and foie gras

オマール海老のティアン

Lobster tian

本日の鮮魚

Fish of the day

北海道産牛フィレ肉のポワレ

Pan-fried Hokkaido beef tenderloin

北海道とヨーロッパからのフロマージュ

Cheeses from Hokkaido and EU

柿のマセレ

Persimmon pickled in syrup

シブースト オ ザグリユム

Citrus of chiboust

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)

1/9～2/27

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*

コキヤージュのプロヴァンサル風

*Shellfish provincial style*

真鱈白子と北あかりのガレット

*Soft cod roe and Hokkaido “Kitaakari” potato galette*

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*

仔羊のドディーヌ メルゲーズ風

*Lamb dodine merguez style*

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)*

マルキーズ ショコラとグラス オレ

*Marquise chocolate and milk ice cream*

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*