

# Chef's Lunch

“シェフズランチ”

お一人様 12,000 円 (消費税・サービス料込)  
12,000 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 lunch course.





MIKUNI  
SAPPORO

2024

7/1-8/31

オマール海老  
×  
牛フィレ肉



オマール海老と  
牛フィレ肉を楽しむランチ

お一人様 9,000円

オマール海老と牛フィレ肉の  
両方を楽しめるコースです。



Recommended

オマール海老と  
北海道産黒毛和牛『あべ牛』の  
フィレ肉を楽しむランチ

お一人様 13,000円

肉の細胞ひとつひとつのキメが細かく、なめらかで  
深い旨みをもつ「あべ牛」とオマール海老の組み合わせ。



### Menu

アミューズブーシュ

帆立ととうもろこしのクロカン

オマール海老のロティ

北海道産牛フィレ肉のポワレ(9,000円)

または

北海道産黒毛和牛“あべ牛”フィレ肉のポワレ(13,000円)

トロピカルフルーツのパルフェグラッセ

コーヒー・小菓子

※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。

# “ミクニランチ”

7/4～9/4

5,500 円 (消費税・サービス料込)  
5,500 JPY (The price includes tax and service charge)

アミューズブーシュ  
*Amuse bouche*

ガスパチョ  
*Gazpacho*

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

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

鴨のロティ  
*Roasted duck*

または / *or*

北海道産牛フィレ肉のポワレ  
*Pan-fried Hokkaido beef tenderloin*  
追加 2,800 円 (消費税・サービス料込) にてご用意いたします  
*Additional charge 2,800 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*

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*

# “平日限定レディースランチ”

7/4～7/31

8月1日以降につきましては、決まり次第HPに掲載させていただきます。

3,800 円 (消費税・サービス料込)  
3,800JPY (The price includes tax and service charge)

食前酒  
*Aperitif*

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*

ガスパチョ  
*Gaspacho*

本日の鮮魚  
*Fish of the day*

または / *or*

豚肩ロースのロティ  
*Roasted pork shoulder*

ベリーのタルトフィーヌ 牛乳のアイス  
*Berry tarte fine and milk ice cream*

または / *or*

トロピカルフルーツのパルフェグラッセ  
*Parfait glace of tropical fruit*

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*