

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈 アミューズ 〉

合鴨と牛蒡リエットのグジェール
筍のマリネ

〈 冷製オードブル 〉

雲丹のフランと桜海老のヴェルデー
キャビアを添えて

〈 温製オードブル 〉

帆立貝のポワレ
蕨の臺のリゾット

〈 魚料理 〉

サクラマスのみキューイとオマール海老のカダイフ巻き
焼海苔と白ワインのソース

〈 肉料理 〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
茸のソテーと葱オイルの香り

〈 デザート 〉

季節の苺のパプロバ
抹茶のエミュルション

〈 パン 〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈 食後のお飲み物 〉

コーヒー または 紅茶 または フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・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。

Chef's Selection

12,000 JPY～

(12,000 JPY～12,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Gougeres of duck and burdock rillettes with marinated bamboo shoot

〈 Cold Appetizer 〉

Flan of sea urchin and veloute shrimp with caviar

〈 Hot Appetizer 〉

Pan-fried scallops with butterbur shoot risotto

〈 Fish 〉

Half roasted trout and lobster wrapped in kadaif
with grilled seaweed and white wine sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido beef fillet with sauted mushroom
and green onion oil flavor

〈 Dessert 〉

Pavlova of strawberry and green tea emulsion

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Seasons

¥8,800～

(¥8,800～¥10,750)

〈アミューズ〉

合鴨と牛蒡リエットのグジェール
筍のマリネ

〈冷製オードブル〉

サクラマスと春野菜のテリヌ

〈温製オードブル〉

帆立貝のポワレ
落の臺のリゾット

〈魚料理〉

本日の鮮魚と大葉のルーロー
ノイリーソース

〈肉料理〉

ラムランプのローストとクロケット
チリコンカンとハラペーニョのアクセント

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
茸のソテーと葱オイルの香り
(追加料金 ¥1,200)

〈デザート〉

レモンとカモミールのパルフェ
ミモザ風

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー または 紅茶 または フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・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。

Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～10,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Gougeres of duck and burdock rillettes with marinated bamboo shoot

〈 Cold Appetizer 〉

Terrine of trout and spring vegetables

〈 Hot Appetizer 〉

Pan-fried scallops with butterbur shoot risotto

〈 Fish 〉

Steamed today's fish wrapped in perilla with noilly sauce

〈 Meat 〉

Roasted lamb and croquette
with chile con carne and jalapeno

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with sauted mushroom
and green onion oil flavor
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of lemon and chamomile mimosa style

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

Short Course "Conception"

¥5,500～

(¥5,500～¥8,050)

〈アミューズ〉

合鴨と牛蒡リエットのグジェール
筍のマリネ

〈冷製オードブル〉

サクラマスと春野菜のテリーヌ

〈スープ〉

キュルティバトゥール
バゲットクルトン添え

〈肉料理〉

恵庭"米豚"肩ロースのプレゼロティ
落味噌マスタードとフランセーズ

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
茸のソテーと葱オイルの香り
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

レモンとカモミールのパルフェ
ミモザ風

〈パン〉

ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル

〈食後のお飲み物〉

コーヒー または 紅茶 または フレーバーティー

*食後にチーズをご希望の方は追加料金¥750で承ります。
「おすすめチーズ3種盛り合わせ」をご用意いたします。

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・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。

Short Course "Conception"

5,500 JPY～

(5,500 JPY～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Gougeres of duck and burdock rillettes with marinated bamboo shoot

〈 Cold Appetizer 〉

Terrine of trout and spring vegetables

〈 Soup 〉

Vegetables soup with baguette croutons

〈 Meat 〉

Braised pork
with "Fuki Miso" mustard

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with sauted mushroom
and green onion oil flavor
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of lemon and chamomile mimosa style

〈 Bread 〉

Home made bread spiced sesame, sea salt of Guerande with olive oil

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

If you would like to order cheese after dinner,
an additional charge of 750 JPY will apply.
We will serve today's three assorted cheeses.

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

前菜

サクラマスと春野菜のテリーヌ

¥2,200

雲丹のフランと桜海老のヴェルデー
キャビアを添えて

¥2,200

スープ

本日のスープ

¥800

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・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。

A la carte

Appetizer

Terrine of trout and spring vegetables

2,200 JPY

Flan of sea urchin and veloute shrimp with caviar

2,200 JPY

Soup

Today's soup

800 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.

アラカルト

魚料理

本日の鮮魚と大葉のルーロー
ノイリーソース

¥2,500

サクラマスのみキューイとオマール海老のカダイフ巻き
焼海苔と白ワインのソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
茸のソテーと葱オイルの香り

80g
¥5,000

100g
¥6,200

120g
¥7,400

・表記料金には消費税とサービス料10%が含まれております。
・当店で使用しているお米は全て北海道産です
・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。

A la carte

Fish dish

Steamed today's fish wrapped in perilla with noilly sauce

2,500 JPY

Half roasted trout and lobster wrapped in kadaif
with grilled seaweed and white wine sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet
with sauted mushroom
and green onion oil flavor

80g
5,000 JPY

100g
6,200 JPY

120g
7,400 JPY

・The price includes tax and 10% service charge.
・All the rice using in our restaurant is from Hokkaido.
・Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.