

## Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈アミューズ〉

和牛のコールドビーフと長葱マリネのピンチョス

〈冷製オードブル〉

魚介のフラン

甲殻類のジュレとパースニップのムース

毛蟹を添えて

〈温製オードブル〉

仔羊のショーソン

ジュのソース

〈魚料理〉

鮮魚とオマール海老のロースト

ヴェルモットソースとローズマリーのエキューム

〈肉料理〉

北海道産牛フィレ肉のロティ

フォアグラのフリットと季節野菜

トリュフ風味の赤ワインソース

〈デザート〉

季節の柑橘のタルトショコラ

クリームチーズアイスと共に

〈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〉

Pinchos of cold beef and marinated green onion

〈Cold Appetizer〉

Seafood flan,  
crustacean jelly and parsnip mousse with hairy crab

〈Hot Appetizer〉

Lamb chausson with jus sauce

〈Fish〉

Roasted lobster and today's fish  
with vermouth sauce and rosemary foam

〈Meat〉

Roasted Hokkaido beef fillet,  
fried foie gras and seasonal vegetables with red wine sauce and truffle flavor

〈Dessert〉

Seasonal citrus chocolate tart with cream cheese ice cream

〈Bread〉

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

〈Drink〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・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〉

和牛のコールドビーフと長葱マリネのピンチョス

〈冷製オードブル〉

フォアグラと豚肉のプレッセ  
レンズ豆と胡桃のサラダ仕立て

〈温製オードブル〉

仔羊のショーソン  
ジュのソース

〈魚料理〉

鱈のムニエル  
ハウレン草とグルノーブルソース

〈肉料理〉

北海道産和牛ブリスケの赤ワイン煮込み  
タイムテットペッパーの香り

または

北海道産牛フィレ肉のロティ  
フォアグラのフリットと季節野菜  
トリュフ風味の赤ワインソース  
(追加料金 ¥1,200)

〈デザート〉

苺のパルフェ

〈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 〉

Pinchos of cold beef and marinated green onion

〈 Cold Appetizer 〉

Presse of foie gras and pork with lentils and walnut salad

〈 Hot Appetizer 〉

Lamb chausson with jus sauce

〈 Fish 〉

Cod meuniere with spinach and grenoble sauce

〈 Meat 〉

Stewed Hokkaido beef  
with red wine sauce  
and pepper flavor

or

Roasted Hokkaido beef fillet,  
fried foie gras and seasonal vegetables  
with red wine sauce and truffle flavor  
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Strawberry parfait

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

・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〉

和牛のコールドビーフと長葱マリネのピンチョス

〈冷製オードブル〉

フォアグラと豚肉のプレッセ  
レンズ豆と胡桃のサラダ仕立て

〈パスタ〉

白いボロネーズ  
リコッタチーズとレモンのアクセント

〈肉料理〉

北海あいがものローストとサモサ  
ソースアルビュフェラ

または

北海道産牛フィレ肉のロティ  
フォアグラのフリットと季節野菜  
トリュフ風味の赤ワインソース  
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

苺のパルフェ

〈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 〉

Pinchos of cold beef and marinated green onion

〈 Cold Appetizer 〉

Presse of foie gras and pork with lentils and walnut salad

〈 Pasta 〉

White bolognese with ricotta cheese and lemon accent

〈 Meat 〉

Roasted duck  
and meat wrapped in partbrick  
with albufera sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet,  
fried foie gras and seasonal vegetables  
with red wine sauce and truffle flavor  
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Strawberry parfait

〈 Bread 〉

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

〈 Drink 〉

Coffee or Tea or Flavored tea

---

Additional charge 750 JPY,If you would like cheese after meal.  
Menu of 「Today's cheese three Assorted」

---

・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

フォアグラと豚肉のプレッセ  
レンズ豆と胡桃のサラダ仕立て

¥2,200

魚介のフラン  
甲殻類のジュレとパースニップのムース  
毛蟹を添えて

¥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

Presse of foie gras and pork  
with lentils and walnut salad

2,200 JPY

Seafood flan,  
crustacean jelly and parsnip mousse with hairy crab

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

鱈のムニエル  
ホウレン草とグルノーブルソース

¥2,500

鮮魚とオマール海老のロースト  
ヴェルモットソースとローズマリーのエキューム

¥3,000

### 肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ  
フォアグラのフリットと季節野菜  
トリュフ風味の赤ワインソース

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

Cod meuniere with spinach and grenoble sauce

2,500 JPY

Roasted lobster and today's fish  
with vermouth sauce and rosemary foam

3,000 JPY

### Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet,  
fried foie gras and seasonal vegetables  
with red wine sauce and truffle 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.