

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈アミューズ〉

"十勝 山西農園"ゆり根と和牛のクロケット

〈冷製オードブル〉

蝦夷鹿テリーヌと黒トリュフ

〈温製オードブル〉

タチのムニエルをグラチネに
バイマックル風味

〈魚料理〉

本日の鮮魚とオマール海老のニョッキ
オマルディーヌソース

〈肉料理〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とモリユ茸のソース

〈デザート〉

赤い果実のコンポジション
白いティラミスと共に

〈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 紅茶 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〉

Lily bulb and beef croquette

〈Cold Appetizer〉

Terrine of Hokkaido venison and black truffle

〈Hot Appetizer〉

Gratine of cod milt meuniere with kaffir lime leaf flavor

〈Fish〉

Today's fish and gnocchi of lobster with omardine sauce

〈Meat〉

Roasted Hokkaido beef fillet with seasonal vegetables and mushroom sauce

〈Dessert〉

Red fruits composition with white tiramisu

〈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〉

"十勝 山西農園"ゆり根と和牛のクロケット

〈冷製オードブル〉

フォアグラのフランと鴨胸肉のマリネ
ビーツコンソメのロワイヤル

〈温製オードブル〉

タチのムニエルをグラチネに
バイマックル風味

〈魚料理〉

真鯛のロースト
柚子香るカブのソース
香草サラダを添えて

〈肉料理〉

骨付き仔羊のロティとジュのソース
フォレストイエール風

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とモリーユ茸のソース
(追加料金 ¥1,200)

〈デザート〉

季節の柑橘コンポートと
コーヒーブランマンジェ

〈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 紅茶 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 〉

Lily bulb and beef croquette

〈 Cold Appetizer 〉

Foie gras flan and marinated duck breast with beets consomme royale

〈 Hot Appetizer 〉

Gratine of cod milt meuniere with kaffir lime leaf flavor

〈 Fish 〉

Roasted red sea bream with turnip sauce citrus flavor and herb salad

〈 Meat 〉

Roasted bone in lamb
with jus sauce forestiere style

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables
and mushroom sauce
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of seasonal citrus compote and coffee blancmange

〈 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〉

"十勝 山西農園"ゆり根と和牛のクロケット

〈冷製オードブル〉

フォアグラのフランと鴨胸肉のマリネ
ビーツコンソメのロワイヤル

〈スープ〉

人参のクリームポタージュ
クミン風味のカプチーノスタイル

〈肉料理〉

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
ジャガイモのエクラゼと一緒に

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とモリユ茸のソース
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

季節の柑橘コンポートと
コーヒープランマンジェ

〈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 紅茶 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 〉

Lily bulb and beef croquette

〈 Cold Appetizer 〉

Foie gras flan and marinated duck breast with beets consomme royale

〈 Soup 〉

Carrot cream potage with cumin flavor

〈 Meat 〉

Stewed beef cheek in red wine
with mashed potatoes

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with seasonal vegetables
and mushroom sauce
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Parfait of seasonal citrus compote and coffee blancmange

〈 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

フォアグラのフランと鴨胸肉のマリネ
ビーツコンソメのロワイヤル

¥2,200

蝦夷鹿テリーヌと黒トリュフ

¥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

Foie gras flan and marinated duck breast with beets consomme royale

2,200 JPY

Terrine of Hokkaido venison and black truffle

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

真鯛のロースト
柚子香るカブのソース
香草サラダを添えて

¥2,500

本日の鮮魚とオマール海老のニョッキ
オマルディーヌソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
季節野菜とモリユ茸のソース

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

Roasted red sea bream with turnip sauce citrus flavor and herb salad

2,500 JPY

Today's fish and gnocchi of lobster with omardine sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet with seasonal vegetables
and mushroom sauce

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.