

Chef's Selection

¥12,000～

(¥12,000～¥12,750)

〈アミューズ〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

〈冷製オードブル〉

北海道産モッツァレラのパンナコッタと
縞アジのタルタル

〈温製オードブル〉

イカと紫蘇のインボルティニー

〈魚料理〉

本日の鮮魚のローストと帆立貝のカダイフ巻き
ジンとバルサミコのソース

〈肉料理〉

北海道産牛フィレ肉のロティ
薔薇を使った赤ワインソース

〈デザート〉

ラベンダー香る桃のクレームダンジュ

〈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〉

Cold potage of corn

〈Cold Appetizer〉

Panna cotta of Hokkaido mozzarella and striped horse mackerel tartare

〈Hot Appetizer〉

Squid and perilla wrapped potato salad

〈Fish〉

Roasted today's fish and fried scallops in kadaif with gin and balsamic sauce

〈Meat〉

Roasted Hokkaido beef fillet with red wine sauce and rose flavor

〈Dessert〉

Peach no-beke cheese cake with lavender flavor

〈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〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

〈冷製オードブル〉

十勝エルパソ牧場 "どろぶた" とプルーンのラグー タルト仕立て
夏野菜のピクルス添え

〈温製オードブル〉

イカと紫蘇のインボルティーニ

〈魚料理〉

カスベのムニエル

パプリカのコンディマンとミントのソース

〈肉料理〉

蝦夷鹿肉のロースト
レッドキャベツのマリネと
ソースグランブヌール

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
薔薇を使った赤ワインソース
(追加料金 ¥1,200)

〈デザート〉

爽やかメロンパルフェ
バジルの香りと共に

〈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。

Seasons

8,800 JPY～

(8,800 JPY～10,750 JPY)

〈 Amuse 〉

Cold potage of corn

〈 Cold Appetizer 〉

Stewed Hokkaido pork and prune tart style with summer vegetables pickles

〈 Hot Appetizer 〉

Squid and perilla wrapped potato salad

〈 Fish 〉

"Kasube" meuniere with paprika and mint sauce

〈 Meat 〉

Roasted Hokkaido venison
marined red cabbage
with grand veneur sauce

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with red wine sauce and rose flavor
(Additional charge 1,200 JPY)

〈 Dessert 〉

Melon parfait with basil flavor

〈 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〉

とうもろこしの冷製ポタージュ

〈冷製オードブル〉

十勝エルパソ牧場 "どろぶた" とプルーンのラグー タルト仕立て
夏野菜のピクルス添え

〈パスタ〉

ベビー帆立貝と夏野菜の冷製カッペリーニ
柑橘の香り

〈肉料理〉

仔羊肉のクレピネット包み焼き
ラタトゥイユ添え

または

北海道産牛フィレ肉のロティ
薔薇を使った赤ワインソース
(追加料金 ¥1,800)

〈デザート〉

爽やかメロンパルフェ
バジルの香りと共に

〈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。

Short Course "Conception"

5,500 JPY～

(5,500 JPY～8,050 JPY)

〈 Amuse 〉

Cold potage of corn

〈 Cold Appetizer 〉

Stewed Hokkaido pork and prune tart style with summer vegetables pickles

〈 Pasta 〉

Young scallops and summer vegetables cold cappellini with citrus flavor

〈 Meat 〉

Crepinette-wrapped grilled lamb
with ratatouille

or

Roasted Hokkaido beef fillet
with red wine sauce and rose flavor
(Additional charge 1,800 JPY)

〈 Dessert 〉

Melon parfait with basil flavor

〈 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

十勝エルパソ牧場 "どろぶた" とプルーンのラグー タルト仕立て
夏野菜のピクルス添え

¥2,200

北海道産モッツァレラのパンナコッタと
縞アジのタルタル

¥2,200

スープ

とうもろこしの冷製ポタージュ

¥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

Stewed Hokkaido pork and prune tart style with summer vegetables pickles

2,200 JPY

Panna cotta of Hokkaido mozzarella and striped horse mackerel tartare

2,200 JPY

Soup

Cold potage of corn

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

カスベのムニエル
パプリカのコンディマンとミントのソース

¥2,500

本日の鮮魚のローストと帆立貝のカダイフ巻き
ジンとバルサミコのソース

¥3,000

肉料理

北海道産牛フィレ肉のロティ
薔薇を使った赤ワインソース

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

"Kasube" meuniere with paprika and mint sauce

2,500 JPY

Roasted today's fish and fried scallops in kadaif
with gin and balsamic sauce

3,000 JPY

Meat dish

Roasted Hokkaido beef fillet with red wine sauce and rose 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.