

Saturday Prefix Menu

土曜日限定 プリフィックスメニュー

Two Course Meal / 2皿コース

Appetizer or Soup, Fish or Meat, Dessert and Coffee
前菜 又は スープ・魚料理 又は 肉料理・デザートとコーヒー

¥5,250

An additional item will be available at ¥1,050
追加は料理一品につき ¥1,050 にて承ります。

Appetizer and Soup

Prosciutto and Tomato Salad with Caesar Dressing

生ハムとトマトのサラダ シーザードレッシング

Mountain Vegetable Bennie with Balsamic Sauce

3種の山菜ベニエ 白バルサミコ酢の香り

Quail Confit with Vanilla and Champagne Sauce

鶉のコンフィーサラダ バニラ風味のシャンパンビネガー

Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce

冷製の魚介サラダ トマトソース

Crabmeat and Avocado Salad

毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て

Cauliflower Potage

カリフラワーのクリームポタージュ

Seafood and Meat

Sautéed Sailfin Poacher with Cabbage and Red Wine Butter Sauce

余市産八角ソテー キャベツブレゼと赤ワインバターソース

Pan-fried John Dory with Vegetables and Butter Sauce

的鯛ポワレ ブールブランソース 彩り野菜添え

Steamed Cod Fish and Cod Milt Frit, Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce

函館産真鱈ヴァープール 白子のフリット グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え

Bouillabaisse

北海道海の幸ブイヤベース

Veal Cutlet with Salad

仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え

Roast Duck and Vegetables with Jus

滝川産合鴨(スノーホワイトチェリバレー) 胸肉ロースト 軽いジュと冬野菜添え

Cassoulet with Lavender Pork and Navy Beans

カスレ 富良野産ラベンダーポークと白インゲン豆の田舎風煮込み

Roast Challandaise Duck with Vegetables and Orange Sauce

シャラン産鴨胸肉ロースト オレンジソース 南瓜と冬野菜添え

Grilled Japanese Beef Sirloin with Inca Potato, Young Onion and Madeira Wine Sauce (+ ¥1,050)

国産黒毛牛ロース肉グリル マデラソース インカのめざめ、葉玉葱と共に

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Continental Dinner
コンチネンタルディナー

Amuse
アミューズ

Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce
冷製魚介のサラダ トマトソース

Cauliflower Potage
カリフラワーのクリームポタージュ

Grilled New Zealand Beef Tenderloin with Wild Rice Pilaf, Rosemary and Ginger
ニュージーランド産牛フィレ肉グリル 黒米のピラフ ローズマリーと生姜風味

Dessert of the Day
本日のおすすめデザート

Coffee
コーヒー

¥6,300

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse
アミューズ

Crabmeat and Avocado Salad
毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て

Bouillabaisse
北海道海の幸ブイヤベース

Steamed Cod Fish and Cod Milt Frit
Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce
函館産真鱈ヴァープール 白子のフリット
グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え

Dessert of the Day
本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours
コーヒーとプティフル

¥9,450

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

Blessing from the Mountains

山の恵みディナー

Amuse

アミューズ

Mountain Vegetables Bennie with Balsamic Sauce

3種の山菜ベニエ 白バルサミコ酢の香り

Foie Gras and Mushroom with Pie, Pistachio, Pine Nut and Truffle Sauce

フォワグラと茸のパイ包み焼き ピスタチオと松の実 トリュフソース

Steamed *Amadai* Tilefish with Marinated String Beans and Bamboo Shoots,
Young Bamboo Shoot Sauce

甘鯛ヴァプール 若筍ソース モロッコ隠元と筍のクリーム和え

Roast Challandaise Duck with Vegetables and Orange Sauce

シャラン産鴨胸肉ロースト オレンジソース 南瓜と冬野菜添え

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours

コーヒーとプティフル

¥12,600

Special Dinner with “Satsuma Beef” Steak

“薩摩黒牛” ステーキディナー

Amuse

アミューズ

Crabmeat and Avocado Salad

毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て

Steamed *Amadai* Tilefish with Marinated String Beans and Bamboo Shoots,
Young Bamboo Shoot Sauce

甘鯛ヴァプール 若筍ソース モロッコ隠元と筍のクリーム和え

Grilled “Satsuma Beef” Sirloin with *Inca* Potato, Young Onion and Madeira Wine Sauce

薩摩黒牛ロース肉グリル マデラソース インカのめざめ、葉玉葱と共に

Dessert of the Day

本日のおすすめデザート

Coffee and Petit Fours

コーヒーとプティフル

¥15,750

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。

A la Carte

(Half-portion)
ハーフポーション

Appetizer

Prosciutto and Tomato Salad with Caesar Dressing 生ハムとトマトのサラダ シーザードレッシング	¥1,890	¥1,260
Mountain Vegetable Bennie with Balsamic Sauce 3種の山菜ベニエ 白バルサミコ酢の香り	¥2,100	¥1,260
Quail Confit with Vanilla and Champagne Sauce 鶉のコンフィーサラダ バニラ風味のシャンパンビネガー	¥2,310	¥1,470
Chilled Seafood Salad and Tomato Sauce 冷製魚介のサラダ トマトソース	¥2,730	¥1,890
Crabmeat and Avocado Salad 毛蟹とアヴォカドのサラダ仕立て	¥2,940	¥1,890

Soup

Cauliflower Potage カリフラワーのクリームポタージュ	¥1,470	¥840
--	--------	------

Pasta

Spaghetti Peperoncino with Seasonal Vegetables 季節野菜のペペロンチーノ	¥1,890	¥1,260
Spaghetti Carbonara スパゲッティ カルボナーラ	¥2,100	¥1,470

Seafood

Sautéed Sailfin Poacher with Cabbage and Red Wine Butter Sauce 余市産八角ソテー キャベツブレゼと赤ワインバターソース	¥2,940	¥1,890
Pan-fried John Dory with Vegetables and Butter Sauce 的鯛ポワレ ブールブランソース 彩り野菜添え	¥3,150	¥1,890
Steamed Cod Fish and Cod Milt Frit, Brandade, Vegetables and Green Butter Sauce 函館産真鱈ヴァープール 白子のフリット グリーンバターソース ブランダードと温野菜添え	¥3,360	¥2,100
Bouillabaisse 北海道海の幸ブイヤベース	¥3,570	¥2,310

Meat

Veal Cutlet with Salad 仔牛カツレツ ミラノ風 サラダ添え	¥2,940	¥1,890
Roast Duck and Vegetables with Jus 滝川産合鴨(スノーホワイトチェリバレー) 胸肉ロースト 軽いジュと冬野菜添え	¥3,150	¥1,890
Cassoulet with Lavender Pork and Navy Beans カスレ 富良野産ラベンダーポークと白インゲン豆の田舎風煮込み	¥3,360	¥2,100
Roast Challandaise Duck with Vegetables and Orange Sauce シャラン産鴨胸肉ロースト オレンジソース 南瓜と冬野菜添え	¥4,410	
Grilled Japanese Beef Sirloin with Inca Potato, Young Onion and Madeira Wine Sauce 国産黒毛牛ロース肉グリル マデラソース インカのめざめ、葉玉葱と共に	¥4,830	¥3,150

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

All prices above are subject to a 10% service charge.

上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。