

Chef's Dinner
シェフズディナー

Amuse-bouche
アミューズ

**King Crab and Mizuna Leaves Salad
with Salmon Roe and Clam Jelly**
タラバ蟹と水菜のサラダ仕立て イクラのクラムジュレ

**Sautéed Scallop and Surf Clam with Butter
Tagliatelle with Chrysanthemum and Bacon**
帆立貝と北寄貝のバターソテー
春菊とベーコンのタリアッテレ

**Roasted Hokkaido Monkfish with Red wine Sauce Shrimp Flavor
Burdock Frito**
北海道産アンコウのロースト 海老風味の赤ワインソース
牛蒡のフリットを添えて

**Grilled Japanese Beef "Kainomi" with Ezo Horse Radish Sauce
Taro Potato Lyonnaise**
国産牛希少部位“カインミ”のグリル 蝦夷山葵ソース
海老芋のリヨネーズ

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥12,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Filet Steak Dinner
銘柄牛フィレステーキディナー

Amuse-bouche
季節のアミューズ

Chilled Lobster and Sea Urchin Soufflé with Caviar
オマール海老と雲丹の冷製スフレ キャビアを添えて

Clam Chowder
北海道産大あさりの濃厚クラムチャウダー

Pan-fried Miyazaki Kirimine Beef Tenderloin
Potato Galette
with Truffle Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi
宮崎県“霧峰牛”フィレ肉ステーキ ジャがいものガレット
4種のディップソース (トリュフソース・おろしポン酢・山葵・藻塩)

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥15,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Blessing from the Oceans
海の幸ディナー

Amuse-bouche
アミューズ

“Salmon Ensemble”
Marinated Norwegian Salmon, Rillettes,
Chrysanthemum and Beets Salad
ノルウェーサーモンのマリネとリエットのアンサンブル
春菊とビーツのサラダ

Clam Chowder
北海道産大あさりの濃厚クラムチャウダー

Roasted *Hokkaido* Monkfish with Red wine Sauce Shrimp Flavor
Burdock Frito
北海道産アンコウのロースト 海老風味の赤ワインソース
牛蒡のフリットを添えて

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥9,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Authentic Dinner
オーセンティック デイナー

Amuse-bouche
アミューズ

**Shiretoko Chicken and Sautéed Onion Terrine
with Balsamic Vinegar Sauce, Herb Salad**
知床鶏と飴色玉葱のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ハーブサラダ添え

Kita Akari Potato Potage Soup
北あかりのポタージュスープ

**“Blanquette de Veau ”
Braised Veal with Cream**
“ブランケット・ド・ヴォー
仔牛のクリーム煮込み

Dessert of the Day
本日のデザート

Coffee or Tea with Petit Fours
コーヒー又は紅茶とプチフール

¥6,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Vegan Dinner
ヴィーガン ディナー

Garden Green Salad with Fruit Tomato
完熟トマトと季節野菜のガーデングリーンサラダ

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコンソース

Spaghetti Genovese with Mushroom and Olive
キノコとオリーブのジェノバ風 スパゲティ

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥6,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます

Gluten Free Dinner
グルテンフリー ディナー

**Garden Green Salad with Smoked Salmon and Tomato
Honey and Mustard Dressing**
スモークサーモンと完熟トマトのガーデングリーンサラダ
蜂蜜と粒マスタードのドレッシング

Steamed Vegetables with Balsamic Sauce
温野菜の盛り合わせ
バルサミコソース

**Pan-fried Fish of the Day with White Wine Sauce
Seasonal Vegetables**
鮮魚のポワレ 白ワインソース
季節の野菜添え

**Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce
Sautéed Wild Mushroom**
オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース
キノコのソテーと共に

Assorted Seasonal Fruits
フルーツ盛り合わせ

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶

¥10,000

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料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

Classic Caesar Salad ¥1,800 ¥1,200
クラシックシーザーサラダ

“Salmon Ensemble” 3,000 2,000
Marinated Norwegian Salmon, Rillettes,
Chrysanthemum and Beets Salad
ノルウェーサーモンのマリネとリエットのアンサンブル
春菊とビーツのサラダ

Shiretoko Chicken and Sautéed Onion Terrine 3,000 2,000
with Balsamic Vinegar Sauce, Herb Salad
知床鶏と鮎色玉葱のテリーヌ 濃厚バルサミコソース
ハーブサラダ添え

King Crab and Mizuna Leaves Salad, Salmon Roe and Clam Jelly 4,000 3,000
タラバ蟹と水菜のサラダ仕立て イクラのクラムジュレ

Chilled Lobster and Sea Urchin Soufflé with Caviar 4,000 3,000
オマール海老と雲丹の冷製スフレ キャビアを添えて

Soup

Kita Akari Potato Potage Soup 1,800 1,200
北あかりのポタージュスープ

Cod Fish and Enoki Mushroom, Saffron Soup 1,800 1,200
真鱈とエノキ茸のサフランスープ

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

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 are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料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

Seafood

Pan-fried *Hokkaido* Jacopever with Herb Clam Sauce ¥4,000 ¥2,600

Braised Chinese Cabbage

北海道産 黒ソイのポワレ ハーブクラムソース 白菜のブレゼ

Sautéed Scallop and Surf Clam with Butter 4,000 2,600

Tagliatelle with Chrysanthemum and Bacon

帆立貝と北寄貝のバターソテー 春菊とベーコンのタリアッテレ

Roasted Hokkaido Monk Fish with Red Wine Sauce Shrimp Flavor 5,000 3,000

Burdock Frito

北海道産 アンコウのロースト 海老風味の赤ワインソース
牛蒡のフリットを添えて

Meat

Grilled *Shiretoko* Chicken Breast with Haskup Sauce 4,000 2,600

Roasted *Inka* Potato

知床鶏むね肉のグリル ハスカップソース インカのめざめのロースト

“Blanquette de Veau” Braised Veal with Cream 4,000 2,600

“ブランケット・ド・ヴォー”仔牛のクリーム煮込み

Australian Beef Sirloin Steak with Shallot Sauce 5,000 3,000

Potato Galette

オーストラリア産牛サーロインステーキ エシャロットソース
じゃがいものガレット

Grilled Japanese Beef “*Kainomi*” with Ezo Horse Radish Sauce 6,800 4,700

Taro Potato Lyonnaise

国産牛希少部位“カインミ”のグリル 蝦夷山葵ソース
海老芋のリヨネーズ

Pan-fried *Miyazaki* *Kirimine* Beef Tenderloin, Potato Galette 9,200 6,200

with Truffle Sauce, Grated Radish with Ponzu, Seaweed Salt and Wasabi

宮崎県“霧峰牛”フィレ肉のステーキ じゃがいものガレット
4種のディップソース(トリュフソース、おろしぼん酢、山葵、藻塩)

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

メニュー内容は入荷状況により変更になることがございます

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます