Le Menu Découverte
￥5,800（税込）

Amuse
ホタテ貝

Scallop

Entrée
ブリ　ナスのキャビア仕立て　菜園風

Garden-Style Yellowtail with Eggplant Caviar

Soupe
季節のスープ

Seasonal Soup

Plat
メインディッシュは下記よりお選びください

Please choose one of the following main dishes.

サーモンのポワレ　ソース・ジュヌボワーズ

Pan-Seared Salmon with Sauce Genevoise

北海道産鴨のロースト ジュ・ド・カナール

Roasted Hokkaido Duck with Duck Jus

北海道産和牛のロースト　ソース・マデラ（＋1,500円）

Roasted Hokkaido Wagyu Beef with Madeira Sauce (+¥1,500)

Dessert
モンブラン

Mont Blanc

Café
コーヒー / 紅茶 / ハーブティ

Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。

Please inform our staff if you have any food allergies or dietary restrictions.

Le Menu Dégustation
￥8,500（税込）

Amuse
ホタテ貝
Scallop

Entrée
ブリ　ナスのキャビア仕立て　菜園風
Garden-Style Yellowtail with Eggplant Caviar

Soupe
季節のスープ
Seasonal Soup

Poisson
サーモンのポワレ　ソース・ジュヌボワーズ
Pan-Seared Salmon with Sauce Genevoise

Viande
メインディッシュは下記よりお選びください
Please choose one of the following main dishes.

北海道産鴨のロースト ジュ・ド・カナール
Roasted Hokkaido Duck with Duck Jus

北海道産和牛のロースト　ソース・マデラ（＋1,500円）
Roasted Hokkaido Wagyu Beef with Madeira Sauce (+¥1,500)

Dessert
モンブラン
Mont Blanc

Café
コーヒー / 紅茶 / ハーブティ
Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。
Please inform our staff if you have any food allergies or dietary restrictions.

Le Menu Signature

￥10,800（税込）

※2名様より承ります。事前予約制（Advance reservation required. Minimum 2 guests.）

Amuse

ホタテ貝

Scallop

Première Entrée

ブリ　ナスのキャビア仕立て　菜園風

Garden-Style Yellowtail with Eggplant Caviar

Deuxième Entrée

蝦夷鮑のグラチネ　ソース・オランデーズ

Gratinated Ezo Abalone with Hollandaise Sauce

Soupe

季節のスープ

Seasonal Soup

Poisson

サーモンのポワレ　ソース・ジュヌボワーズ

Pan-Seared Salmon with Sauce Genevoise

Viande

北海道産和牛のロースト　ソース・マデラ

Roasted Hokkaido Wagyu Beef with Madeira Sauce

Dessert

モンブラン

Mont Blanc

Café

コーヒー / 紅茶 / ハーブティ

Coffee / Tea / Herbal Tea

アレルギーや苦手な食材がございましたらスタッフまでお申し付けください。

Please inform our staff if you have any food allergies or dietary restrictions.

À LA CARTE
アラカルト

STARTERS & LIGHT BITES
前菜・軽食

シェフおすすめの前菜（2名様向け） ¥3,800
Chef's Recommended Appetizer (Serves Two)

サーモンマリネ ¥1,600
Marinated Salmon

スペイン産 生ハム ハモンセラーノ ¥1,000
Spanish Jamón Serrano

グリーンサラダ ¥900
Green Salad

鶏肉のザンギ ¥1,250
Hokkaido-Style Fried Chicken (Zangi)

フライドポテト ¥900
French Fries

バゲット（1枚） ¥200
Baguette (1 Slice)

MAIN DISHES — FOR SHARING
メイン料理（2名様向け）

サーモンのポワレ ¥4,200
Pan-Seared Salmon

北海道産 鴨のロースト ¥5,200
Roasted Hokkaido Duck

北海道産 和牛のロースト ¥6,800
Roasted Hokkaido Wagyu Beef

※メイン料理はご提供までに20〜30分ほどお時間を頂戴いたします。
Please allow approximately 20–30 minutes for main dishes to be prepared.

HOKKAIDO CHEESE
北海道産チーズ

北海道産 チーズ3種盛り合わせ ¥2,800
Assortment of Three Hokkaido Cheeses

DESSERTS
デザート

モンブラン ¥1,600
Mont Blanc

アイス / シャーベット ¥900
Ice / Sorbet

アレルギーや苦手な食材がございましたら、スタッフまでお申し付けください。
Please inform our staff of any food allergies or dietary restrictions.