

Le menu de dégustation

¥10,000 (税込)

Amuse

赤パプリカのムース
Red bell pepper mousse

Entrée froide

甘エビと帆立のタルタル ビーツとルバーブのソース
Sweet shrimp and scallop tartare, beet and rhubarb sauce

Entrée chaude

ホワイトアスパラガス ソース・マルテーズ
White asparagus, Maltese sauce

Soupe

春野菜のコンソメヴォライユ 利尻昆布のコンディマン
Chicken consommé with spring vegetables, served with Rishiri kelp condiment

Poisson

北海道産 桜マスのミキュイ ソース・フヌイユ
Lightly cooked Hokkaido cherry salmon, fennel sauce

Viande

メインディッシュは下記よりお選びください
Please select one main dish from the following

北海道滝川産 鴨のロースト ソース・ミエル
Roasted Hokkaido duck, honey sauce

北海道産 和牛のロースト ソース・マデラ
Roasted Hokkaido wagyu beef, Madeira sauce

Dessert

デザートは下記よりお選びください
Please select one dessert from the following

桜と苺のクレームダンジュ
Cherry blossom and strawberry crème d'Anjou

クレープシュゼット バニラアイス添え
Crêpes Suzette, served with vanilla ice cream

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。
If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.

Le menu de dégustation

¥8,500 (税込)

Amuse

赤パプリカのムース

Red bell pepper mousse

Entrée

前菜は下記よりお選びください

Please select one appetizer from the following:

甘エビと帆立のタルタル ビーツとルバーブのソース

Sweet shrimp and scallop tartare, beet and rhubarb sauce

ホワイトアスパラガス ソース・マルテーズ

White asparagus, Maltese sauce

Soupe

春野菜のコンソメヴォライユ 利尻昆布のコンディマン

Chicken consommé with spring vegetables, served with Rishiri kelp condiment

Poisson

北海道産 桜マスのミキュイ ソース・フヌイユ

Lightly cooked Hokkaido cherry salmon, fennel sauce

Viande

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one main dish from the following

北海道滝川産 鴨のロースト ソース・ミエル

Roasted Hokkaido duck, honey sauce

北海道産 和牛のロースト ソース・マデラ(+1,500円)

Roasted Hokkaido wagyu beef, Madeira sauce (+¥1,500)

Dessert

デザートは下記よりお選びください

Please select one dessert from the following

桜と苺のクレームダンジュ

Cherry blossom and strawberry crème d'Anjou

クレープシュゼット バニラアイス添え

Crêpes Suzette, served with vanilla ice cream

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。

If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.

Le menu de dégustation

¥6,500 (税込)

Amuse

赤パプリカのムース
Red bell pepper mousse

Entrée

前菜は下記よりお選びください
Please select one appetizer from the following:

甘エビと帆立のタルタル ビーツとルバーブのソース
Sweet shrimp and scallop tartare, beet and rhubarb sauce

ホワイトアスパラガス ソース・マルテーズ
White asparagus, Maltese sauce

Soupe

春野菜のコンソメヴォライユ 利尻昆布のコンディマン
Chicken consommé with spring vegetables, served with Rishiri kelp condiment

Plat

メインディッシュは下記よりお選びください
Please select one main dish from the following

北海道産 桜マスのミキュイ ソース・フヌイユ
Lightly cooked Hokkaido cherry salmon, fennel sauce

北海道滝川産 鴨のロースト ソース・ミエル
Roasted Hokkaido duck, honey sauce

北海道産 和牛のロースト ソース・マデラ(+1,500円)
Roasted Hokkaido wagyu beef, Madeira sauce (+¥1,500)

Dessert

デザートは下記よりお選びください
Please select one dessert from the following

桜と苺のクレームダンジュ
Cherry blossom and strawberry crème d'Anjou

クレープシュゼット バニラアイス添え
Crêpes Suzette, served with vanilla ice cream

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。
If you have any allergies or food preferences, please let our staff know.

à la carte

アラカルト

おまかせ前菜プレート 3種類 3 kinds of appetizers plate	1,980
おまかせ前菜プレート 5種類 5 kinds of appetizers plate	2,530
北海道産 チーズの盛り合わせ 3種 Assortment of 3 types of Hokkaido cheese	1,980
グリーンサラダ Green salad	880
フライドポテト French fries	880
スペイン産 生ハム ハモンセラノ Spanish cured ham, Jamón Serrano	1000
季節のポタージュ Seasonal potage	980
鶏肉のザンギ Hokkaido fried chicken "Zangi"	1,280
北海道産 望来豚の パテ ド カンパーニュ Hokkaido Mourai pork pate de campagne	1,580
モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ Mozzarella and tomato Caprese	1,200
本日の魚料理 Today's fish dish	2,860
北海道産牛のステーキとフライドポテト ステックフリット Hokkaido beef steak and fried potatoes "Steak Frites"	4,820
パン・ド・カンパーニュ Pain de Campagne	200