

Le menu du dégustation

¥6,000-(税込)

Amuse

季節の小さなスープ

Petit Seasonal Soup

Entrée

前菜は下記より一品お選びください

Please select one item from the following

鰯のタルタル 蕪のヴィネグレット 春菊と白胡麻のクーリ

Yellowtail Tartare, Turnip Vinaigrette, Chrysanthemum & White Sesame Coulis

キノコとフォアグラのクレープ 洋栗のヴルーテ

Mashroom & Foie Gras Crepe, Chestnut velouté

ホタテのムース ブイヤベース ニンニクのサバイヨン+500

Scallop Mousse, Bouillabaisse, Garlic Sabayon +500

Poisson

タスマニアサーモンのカダイフ焼き ソースオゼイユ

Kadif-Crusted Tasmanian Salmon, Sauce à l' Oseille

Viande

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one item from the following

上富良野産ラベンダーポークのグリエ グリーンペッパーソース

Grilled Lavender Pork from Kamifurano, Green Peppercorn Sauce

北海道産 和牛のロースト 醤油麹と紫蘇の実のソース +1500

Roasted Hokkaido Wagyu, Soy Koji & Siso Bud sauce +1,500

Dessert

薩摩芋と林檍のカルトカール グラスヴァニニュー ソースキャラメル

Sweet Potato & Apple "Carte Carrée", Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

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 us staff know.

Le menu du saison

¥4,000-(込)

Amuse

季節の小さなスープ

Petit Seasonal Soup

Entrée

前菜は下記より一品お選びください

Please select one item from the following

鰯のタルタル 蕪のヴィネグレット 春菊と白胡麻のクーリ

Yellowtail Tartare, Turnip Vinaigrette, Chrysanthemum&White Sesame Coulis

キノコとフォアグラのクレープ 洋栗のヴルーテ

Mashroom & Foie Gras Crepe, Chestnut velouté

ホタテのムース ブイヤベース ニンニクのサバイヨン+500

Scallop Mousse, Bouillabaisse, Garlic Sabayon +500

Plat

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one item from the following

タスマニアサーモンのカダイフ焼き ソースオゼイユ

Kadif-Crusted Tasmanian Salmon, Sauce à l' Oseille

上富良野産ラベンダーポークのグリエ グリーンペッパーソース

Griled Lavender Pork from Kamifurano, Green Peppercorn Sauce

北海道産 和牛のロースト 醤油麹と紫蘇の実のソース +1,500

Roasted Hokkaido Wagyu, Soy Koji & Siso Bud sauce +1,500

Dessert

薩摩芋と林檎のカトルカール グラスヴァニニュー ソースキャラメル

Sweet Potato & Apple "Carte Carrée", Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

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 us staff know.

平日限定ショートコースランチ

Le déjeuner du jour

¥2,800- (込)

Amuse

季節の小さなスープ

Petit Seasonal Soup

Plat

メインディッシュは下記よりお選びください

Please select one item from the following

タスマニアサーモンのカダイフ焼き ソースオゼイユ

Kadif-Crusted Tasmanian Salmon, Sauce à l' Oseille

上富良野産ラベンダーポークのグリエ グリーンペッパーソース

Grilled Lavender Pork from Kamifurano, Green Peppercorn Sauce

Dessert

酒粕のクレームグラッセ

Sake Lees Crème Glacée