

## Le menu de découverte

¥6,000 (税込)

### Amuse

フォアグラのコンフィ ブリオッシュ

Foie Gras Confit, Brioche

### Première entrée

サーモンのマリネ サワークリームとディルのソース

Marinated Salmon with Sour Cream and Dill Sauce

### 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 select one item from the following

平目のヴァブール 発酵白菜のソテー ソース・ヴァンブラン

Steamed Flounder with Sautéed Fermented Napa Cabbage, Beurre Blanc Sauce

北島ワインポークのグリル カルボナードソース

Grilled Kitajima Wine Pork, Carbonnade Sauce

北海道産 和牛のロースト 実山椒のソース (+1,500円)

Roasted Hokkaido Wagyu, Sansho Pepper Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 苺ミルクのソルベ

Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### 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 saison

¥8,000 (税込)

### Amuse

フォアグラのコンフィ ブリオッシュ

Foie Gras Confit, Brioche

### Première entrée

サーモンのマリネ サワークリームとディルのソース

Marinated Salmon with Sour Cream and Dill Sauce

### Soupe

季節のスープ

Seasonal Soup

### Poisson

平目のヴァブール 発酵白菜のソテー ソース・ヴァンブラン

Steamed Flounder with Sautéed Fermented Napa Cabbage, Beurre Blanc Sauce

### Viande

北島ワインボークのグリル カルボナードソース

Grilled Kitajima Wine Pork, Carbonnade Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 苺ミルクのソルベ

Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### 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

¥9,500 (税込)

### Amuse

フォアグラのコンフィ ブリオッシュ

Foie Gras Confit, Brioche

### Première entrée

サーモンのマリネ サワークリームとディルのソース

Marinated Salmon with Sour Cream and Dill Sauce

### Soupe

季節のスープ

Seasonal Soup

### Poisson

平目のヴァプール 発酵白菜のソテー ソース・ヴァンプラン

Steamed Flounder with Sautéed Fermented Napa Cabbage, Beurre Blanc Sauce

### Viande

北海道産 和牛のロースト 実山椒のソース

Roasted Hokkaido Wagyu, Sansho Pepper Sauce

### Dessert

月光百合根のムース 苺ミルクのソルベ

Moonlight Lily Bulb Mousse, Strawberry Milk Sorbet

### 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 ハモンセラーノ 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

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.