

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

平目のヴァップル 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 莓ミルクのソルベ

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 莓ミルクのソルベ

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

平目のヴァーブル 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 莓ミルクのソルベ

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

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.