

LUMIÈRE

< アミューズ >

シェフからの小さな贈り物

< 冷製オードブル >

オードブルバリエ

< スープ >

季節のスープ

< 魚料理 >

オマール海老と想いの茸のトゥルト
モリユ茸とボルチーニのアメリケースソース

< 肉料理 >

十勝ハーブ牛フィレ肉のロッシェニ風 ソースペリグー

< ライス or パン >

焼きおにぎり ひつまぶし風
または 本日のパン

< デザート >

柑橘とダークチェリーのサヴァラン

< 小菓子 >

本日の小菓子

< 食後のお飲み物 >

コーヒー または 紅茶

表記料金には消費税サービス料 10% が含まれております。
仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

LUNE

< アミューズ >

シェフからの小さな贈り物

< 冷製オードブル >

白身魚のカルパッチョ 羅臼昆布のシートとハーブのプティサラダを添えて

< スープ >

季節のスープ

< 魚料理 >

本日のお魚料理

< 肉料理 >

ラムラックのペルシャード ニンニクのピューレと
ソース ジュ・ド・アニョー

< ライス or パン >

焼きおにぎり ひつまぶし風
または 本日のパン

< デザート >

メロンと抹茶のスープ仕立て

< 食後のお飲み物 >

コーヒー または 紅茶

表記料金には消費税サービス料 10% が含まれております。
仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

LUMIÈRE

< Amuse >

A small gift from the chef

< Cold Appetizer >

Assorted Appetizers

< Soup >

Seasonal soup

< Fish >

Tourte of Lobster and Mushrooms
Américaine sauce with morel mushrooms and porcini

< Meat >

Tokachi Herb-Crusted Filet of Beef Rossini with Périgueux Sauce

< Rice or Bread >

Grilled rice balls, Hitsumabushi style
or Today's bread

< Dessert >

Citrus and Dark Cherry Savarin

< Petit Fours >

Today's petit fours

< Drink >

Coffee or Tea

The price includes tax and 10% service charge.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market

LUNE

< Amuse >

A small gift from the chef

< Cold Appetizer >

Carpaccio of white fish with Rausu kelp sheet and herb petit salad

< Soup >

Seasonal soup

< Fish >

Today's fish dish

< Meat >

Lamb Rack Persillade with Garlic Purée
and Sauce Jus d'Agneau

< Rice or Bread >

Grilled rice balls, Hitsumabushi style
or Today's bread

< Dessert >

Chilled Melon Soup with Matcha

< Drink >

Coffee or Tea

The price includes tax and 10% service charge.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market