

マルシェ
Marche

9種の一口前菜の取り合わせ
Assorted Appetizers

本日のスープ
Soup of the Day

<以下より好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

牛ヒレ肉のグリル 赤ワインビネガーソース
Grilled Beef Fillet, Red Wine Vinegary Sauce

牛サーロインのグリル ジュドブッフソース レフォールのアクセントで
Grilled Beef Sirloin, Sauce Jus de boeuf with Horseradish

本マグロのグリル 南仏風ソース
Grilled Tuna with Southern French Sauce

フランス産シャラン鴨骨付モモ肉コンフィ イチジクのバルサミコソース
Challandals Duck Leg Confit, Balsamic Fig Sauce

しぼりたて「シルクモンブラン」
"Mont Blanc" Freshly Squeezed Chestnut Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥5,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

セゾン
Saison

アミューズ
Appetizer

パテアンクルート 現代風
Terrine in a Pie Crust, Modern Style

オニオングラタンスープ パルメザンチーズのスフレ仕立て
Parmesan Cheese and Onion Soufflé Gratin

真鯛のブレゼ 紫カリフラワーのコポー ブールブランソース
Braised Sea Bream with Purple Cauliflower, Beurre Blanc Sauce

グラニテ
Sorbet

<以下より好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

オーストラリア産牛ヒレ肉 (※) のグリル マデラ酒のソース 栗のキャラメリゼ
Grilled Fillet of Australian Beef(※), Madeira Wine Sauce,
served with Caramelized Chest Nuts

鴨肉のロティ グリオットチェリーのソース
Roasted Duck with Morello Cherry Sauce

オーストラリア産牛ヒレ肉 (※) のグリル フォアグラソテー添え トリュフソース
(プラス¥1,000にてお選びいただけます。)
Grilled Fillet of Australian Beef served with Foie gras and Truffle sauce (Extra 1,000yen required.)

※牛ヒレ肉は、国産牛 (プラス¥1,500) 和牛 (プラス¥3,500) にご変更いただけます。
*For 1,500yen extra, you can change to Domestic Beef. For 3,500yen extra, you can change to "WAGYU" Beef.

しぼりたて「シルクモンブラン」
"Mont Blanc" Freshly Squeezed Chestnut Cream

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥8,000

※上記料金は消費税 (10%)・サービス料 (10%) が含まれています。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

北海道フェアディナー

期間限定 | Limited Time Only

Hokkaido Fair Dinner

アミューズ

Appetizer

北海道産帆立の昆布めとズワイガニのエフィロシェ キャビア・イクラ飾り
Kombu Cured Scallop and Shredded Snow Crab Meat with Caviar and Salmon Roe

パースニップのヴェルデー トリュフとフォアグラのロワイヤル仕立て
北海道産ユリネとフィユタージュを添えて
Persnip Veloute Soup, Truffle and Foie Gras Royal Served with Lily Bulb and Puff Pastry

北海道産平目とポテトのグラティネ タンバル仕立て ウニのサバイヨンソース
Flounder and Potato Timbales, Sea Urchin Sabayon Sauce

グラニテ

Sorbet

流水牛サーロインのグリル ブール・マルシャン・ド・ヴァン
Grilled "RYUHYO" Beef Sirloin, Beurre Marchand de Vin Sauce

北海道十勝クリームチーズの苺タルトとバニラアイス
Strawberry Cream Cheese Tart and Vanilla Ice Cream

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

自家製パン

Bread

¥11,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合があります。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*Menu items are subject to change based on availability.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

ボンテ
Bonte

アミューズ
Appetizer

蝦夷鮑のソテー イクラのブルブランソース
Sautéed EZO Abalone, Sauce Beurre Blanc with Salmon Roe

フォアグラのポワレ グリオットチェリーソース ホワイトアスパラガス添え
Pan-Sautéed Foie Gras, Sauce Griotte Cheery, served with White Asparagus

オニオングラタンスープ パルメザンチーズのスフレ仕立て
Parmesan Cheese and Onion Souffle Gratin

北海道産平目のブレゼ オマール海老のメダイヨン
シャンパンソース キャビア飾り
Braised Flatfish and Lobster Medallions, Champagne Sauce with Caviar

グラニテ
Sorbet

国産牛ヒレ肉のグリル 季節の野菜添え ペリゲーソース
Grilled Fillet of Domestic Beef served with Seasonal Vegetables, Sauce Perigueux

<以下より好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

しぼりたて「シルクモンブラン」
"Mont Blanc" Freshly Squeezed Chestnut Cream

フォンダンショコラ
Chocolate Fondant

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥13,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.

エトワール

Etoile

【要予約(3日前)】

シェフのおまかせメニューとなります。
厳選した食材と最高の調理法で料理したとっておきのコースです。
詳細はお問い合わせください。

¥16,000

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。
※2名様より承ります。
※ご予約日の3日前以降のキャンセルにつきましては、食材発注の都合上、キャンセル料100%をいただきます。
※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。
※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

ルミエール

Lumière

【要予約(3日前)】 ※1日限定2組

シェフのおまかせメニューとなります。
厳選した食材と最高の調理法で料理したとっておきのコースです。
詳細はお問い合わせください。

¥20,000

※上記料金は消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれています。
※2名様より承ります。
※ご予約日の3日前以降のキャンセルにつきましては、食材発注の都合上、キャンセル料100%をいただきます。
※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。
※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

ルクプル Le Couple

- ◆ スパークリングワイン付
- ◆ フリードリンク（1時間30分）
- ◆ お二人のお写真をお撮りいたします。
- ◆ Comes with Sparkling Wine.
- ◆ 1.5 hour free-flow drink.
- ◆ We will take a picture of you two.

アミューズ Appetizer

パテアンクルート 現代風 Terrine in a Pie Crust, Modern Style

オニオングラタンスープ パルメザンチーズのスフレ仕立て
Parmesan Cheese and Onion Soufflé Gratin

真鯛のブレゼ 紫カリフラワーのコポー ブールブランソース
Braised Sea Bream with Purple Cauliflower, Beurre Blanc Sauce

グラニテ Sorbet

<以下より好みのメニューを1品お選びいただけます>
Please choose 1 of your favorite menu from the following.

オーストラリア産牛ヒレ肉（※）のグリル マデラ酒のソース 栗のキャラメリゼ
Grilled Fillet of Australian Beef(※), Madeira Wine Sauce,
served with Caramelized Chest Nuts

鴨肉のロティ グリオットチェリーのソース
Roasted Duck with Morello Cherry Sauce

オーストラリア産牛ヒレ肉（※）のグリル フォアグラソテー添え トリュフソース
（プラス¥1,000にてお選びいただけます。）

Grilled Fillet of Australian Beef served with Foie gras and Truffle sauce (Extra 1,000yen required.)

※牛ヒレ肉は、国産牛（プラス¥1,500）和牛（プラス¥3,500）にご変更できます。

*For 1,500yen extra, you can change to Domestic Beef. For 3,500yen extra, you can change to "WAGYU" Beef.

しぼりたて「シルクモンブラン」

"Mont Blanc" Freshly Squeezed Chestnut Cream

コーヒー または 紅茶 Coffee or Tea

自家製パン Bread

おふたりで ¥20,000

※上記料金は消費税（10%）・サービス料（10%）が含まれています。

※プレミアクラブを含むすべての割引対象外です。

※食材のアレルギーなどをお持ちのお客様は、その旨スタッフまでご用命ください。

*The above price includes Tax (10%) and Service charges (10%).

*This menu is excluded from the price discount.

*We would be glad to consider changing the ingredients if you have food allergy.