

クレール *Clair*

<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.

9種の一口前菜の取り合わせ
Assorted Appetizers

本日のパスタ
Pasta 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.

牧草牛のバベットステーキ エシャロットソース
Grass-Fed Bavette Beef Steak with Shallot Sauce

本日の魚のグリル 粒マスタードソース
Grilled Fish of the Day with Whole-grain Mustard Sauce

ケーキ2種類盛り合わせ
Assorted 2 Kinds of Cakes

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

自家製パン
Bread

¥3,000

◆◆◆火・水曜日は、レディースデー【要予約】◆◆◆
【女性のお客様限定！】毎週火・水曜日（祝日を除く）は、「クレールランチ」
を ¥2,300 でご提供いたします。◎ノンアルコールカクテル付

※プレミアムクラブを含む、すべての割引対象外。

※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.

レディースデー クレール

火・水曜日限定 ※要予約

Ladies Day Clair

スターゲイト特製 フルーツノンアルコールカクテル

<以下よりお好みのメニューを1品お選びいただけます>

9種の一口前菜盛り合わせ

本日のパスタ

<以下よりお好みのメインデッシュを1品お選びいただけます>

牛ヒレ肉のグリル エシャロットソース

本日の魚のグリル 粒マスタードソース

<以下よりお好みのデザートをお選びいただけます>

しぼりたて「シルクモンブラン」

バニラアイス ワッフル添え ベリーソース

コーヒー または 紅茶 または ハーブティ

自家製パン

¥2,300

※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。

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

<以下よりお好みのメニューを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

¥4,000

※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.

マルシェ
Marche

期間限定アップグレード
1/13 ~ 1/31

9種の一口前菜の取り合わせ
Assorted Appetizers

※期間限定 アップグレード
フォアグラのソテー グリオットチェリーソース
Sautéed Foie Gras, Sauce Griotte Cheery

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

¥4,000

※アップグレードをお選びの方は、プレミアム会員含む全ての割引対象外となります

※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.

北海道フェアランチ

期間限定 | Limited Time Only

Hokkaido Fair Lunch

北海道産帆立の昆布メ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

本日のスープ
Soup of the Day

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

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
Served with Lily Bulb and Puff Pastry

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の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

¥4,800

※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.

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

平日ランチ特別価格 ※要予約

¥8,000→¥6,500

(プレミアム会員含む、全ての割引対象外の商品です)

※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.

エモシオン

Emocion

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
Sauteed EZO Abalone, Sauce Beurre Blanc with Salmon Roe

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

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

¥10,000 (※前日までの要予約)

※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.