

・～・ Dinner Course ・～・

札幌黄 / コンソメ
"Sapporo Ki" Onion Consommé

ヤリイカ / 春菊 / 日高昆布
Spear Squid Crown Daisy Hidaka Kelp

噴火湾産穴子 / 海苔 / ゆめびりか
Conger Eel from Funkawan Bay Seaweed "Yumepirika" Rice

十勝産月光百合根 / キタノカオリ
"Moonlight" Lily Bulb from Tokachi Kitano Kaori

天然平目 / カリフラワー / タブナード
Flatfish Cauliflower Tapenade

道産鴨 / ペコロス / イチゴ
Hokkaido Duck Pecoros Onion Strawberry

上川大雪酒造 酒粕 / 日向夏
Kamikawataisetsu Sake Lees Hyuganatsu Citrus

6,600 円(税込)

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。

Please feel free to ask staff for details on product tradability, allergies and ingredients.

食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

The menu may change depending on the availability of ingredients.

【A la carte】

・～ プレート ～・

おまかせ前菜プレート 3品 assortment appetizer plate 3 items	1,800円
おまかせ前菜プレート 5品 assortment appetizer plate 5 items	2,300円
道産チーズの盛り合わせ 3種 Hokkaido cheese platter 3 kinds	1,800円

・～ 冷菜 ～・

シェフサラダ Chef's Salad	1,800円
本日のカルパッチョ Today's Carpaccio	1,600円
望来豚のリエット Pork Rillettes	900円
パテドカンパーニュ Pate de Campagne	1,200円

・～ 温菜 ～・

穴子フリット Conger Eel Frit	1,300円
トリッパの煮込み Tripe	1,000円
エゾ鹿とジャガイモのグラタン Hokkaido Venison and potato gratin	1,900円
白老牛のメンチカツ Menchi-Katsu, Fried Cake of Minced Shiraoi Beef	1,500円
本日のスープ Today's Soup	700円

【A la carte】

・～メイン～・

ソイのポワレ Roasted Rockfish	2,200円
平目のムニエル Flatfish Meuniere	2,400円
道産牛のビーフシチュー バケット付き Hokkaido Beef Stew with Baguette	1,800円
豚ソーセージ Pork Sausage	2,200円
鴨ロースト Roasted Duck	3,000円
白老牛グリル Grilled Shiraoi Beef	4,000円
道産牛のラグー リガトーニ Hokkaido Beef ragu Rigatoni	2,000円
バケット Baguette	200円

・～デザート～・

黒胡麻のブランマンジェ Black Sesame Blancmange	800円
日向夏のババと上川大雪酒造酒粕のアイス Hyuganatsu Citrus Baba and Kamikawataisetsu Sake Lees Ice cream	1,300円

表示価格はすべて税込です。

All prices shown include tax.

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。

Please feel free to ask staff for details on product tradability, allergies and ingredients.

食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

The menu may change depending on the availability of ingredients.