

Dinner Course A
AMUSE/APPETIZER/SOUP/MAIN DISH/DESSERT
全5品

5,500

<AMUSE>

Hairy Crab and Hokkaido Onion Quiche
毛ガニと札幌黄のキッシュロレーヌ

<APPETIZER>

Saury and Squid Tartar Style Tapenade Saurse
サンマとヤリイカの炙りとイカ墨のタブレ
サンマの肝のペーストとイカ墨チップ添え

<SOUP>

Mushroom Potage Sauce Cappuccino Style
キノコのポタージュスープ
カプチーノ仕立て

<MAIN DISH>

Flatfish and Chrysanthemum Rouleau au poule Beurre Blanc Sauce
①ヒラメと春菊のルーロー、根セロリのピューレ添え
ブルブランソース

Roasted Hokkaido Chicken and Foie Gras
②道産赤平火をどりのムネ肉とフォアグラのロースト
モモ肉のパルマンティエ、クルミとジュドヴォライユソース

Roast Shiraori Beef Madeira Sauce
③白老牛のロースト
ジャガイモのピューレ舞茸、ゴボウのフリット添え
マデラソース

+1,500

<DESSERT>

Coffee Flavor Financiers and Chocolate Mousse and Yoichi Whisky Ice Cream
コーヒー風味のフィナンシェとチョコレートムース
余市ウイスキーのアイス添え

<CAFE>

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Please ask our staff for details on place of origin, allergies, ingredients, etc.
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。

The menu is subject to change depending on the availability of 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。

Dinner Course B
AMUSE/APPETIZER/HOT APPETIZER/FISH DISH/MAIN DISH/DESSERT
全6品

6,800

<AMUSE>

Hairy Crab and Hokkaido Onion Quiche
毛ガニと札幌黄のキッシュロレーヌ

<APPETIZER>

Saury and Squid Tartar Style Tapenade Saurse
サンマとヤリイカの炙りとイカ墨のタブレ、
サンマの肝のペーストとイカ墨チップ添え

<HOT APPETIZER>

Mushroom Potage Sauce Cappuccino Style

①キノコのポタージュスープ
カプチーノ仕立て

or

Milt Meunier Eggplant and Butter Sauce

②タラ白子のムニエル
焼きナスと焦がしバターソース

+800

<FISH DISH>

Mozzarella Salad

ヒラメと春菊のルーロー、根セロリのピューレ添え
ブルブランソース

<MEAT DISH>

Roasted Hokkaido Chicken and Foie Gras

①道産赤平火をどりのムネ肉とそのレバーのロースト
モモ肉のパルマンティエ、クルミとジユドヴォライユソース

Roast Shiraoi Beef Madeira Sauce

②白老牛のロースト
ジャガイモのピューレ舞茸、ゴボウのフリット添え
キノコのソース

+1,500

<DESSERT>

Coffee Flavor Financiers and Chocolate Mousse and Yoichi Whisky Ice Cream

コーヒー風味のフィナンシェとチョコレートムース
余市ウイスキーのアイス添え

<CAFE>

Coffee or Tea

コーヒー **or** 紅茶

Please ask our staff for details on place of origin, allergies, ingredients, etc.
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。

The menu is subject to change depending on the availability of 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。

Dinner Course C

8,800

AMUSE/APPETIZER/HOT APPETIZER/SOUP/FISH DISH/MAIN DISH/DESSERT
全7品

<AMUSE>

Hairy Crab and Hokkaido Onion Quiche
毛ガニと札幌黄のキッシュロレーヌ

<APPETIZER>

Grilled Saury and Squid Liver Paste
サンマとヤリイカの炙りとイカ墨のタブレ、
サンマの肝のペーストとイカ墨チップ添え

<HOT APPETIZER>

Milt Meunier Eggplant and Butter Sauce
タラ白子のムニエル
焼きナスと焦がしバターソース

<SOUP>

Mushroom Potage Sauce Cappuccino Style
キノコのポタージュスープ
カプチーノ仕立て

<FISH DISH>

Flatfish and Chrysanthemum Rouleau au poule Beurre Blanc Sauce
①ヒラメと春菊のルーロー、根セロリのピューレ添え
ブルブランソース

<MEAT DISH>

Roast Shiraoi Beef Madeira Sauce
白老牛のロースト
ジャガイモのピューレ舞茸、ゴボウのフリット添え
マデラソース

<DESSERT>

Coffee Flavor Financiers and Chocolate Mousse and Yoichi Whisky Ice Cream
コーヒー風味のフィナンシェとチョコレートムース
余市ウイスキーのアイス添え

<CAFE>

Coffee or Tea
コーヒー or 紅茶

Please ask our staff for details on place of origin, allergies, ingredients, etc.
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。

The menu is subject to change depending on the availability of 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。