

デナーコースメニュー

DINNER COURSE MENU

¥3800

アミューズブッシュ
AMUSE OF THE DAY

にじますのスマーク 根セロリのパンケーキ青りんごのサワークリームと共に
SMOKED TROUT WITH CELERY ROOT PANCAKE AND GREEN APPLE SOUR CREAM

エスニック香る銀カレイのポアレ グリーンカレーソース
SAUTÉED FLUKE WITH GREEN CURRY SAUCE

北海道夢の大地豚の低温ロースト 四季の野菜添え マスタードソースで
SLOWLY ROASTED HOKKAIDO PORK WITH SEASONAL VEGETABLES
MUSTARD SAUCE

本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

価格は全て税抜きです
All prices are subject to government tax

¥ 5800

アミューズブッシュ
AMUSE OF THE DAY

本マグロのタルタル ハワイアンスタイル
FRESH TUNA TARTAR HAWAIIAN STYLE

パルメザンチーズと地場産根野菜のブレッドスープ
PARMESAN CHEESE AND LOCAL ROOTS VEGETABLE BREAD SOUP

タラのポアレ きのことクリームソース 松茸の香り
SAUTÉED CODFISH WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

特選牛のロースト ビーツのフライとガーリックポテトで
SELECTED US BEEF STEAK WITH ROASTED GARLIC POTATO
AND CRISPY BEETS

本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

価格は全て税抜きです

All prices are subject to government tax

¥ 8000

アミューズブッシュ
AMUSE OF THE DAY

ビーツのマリネと豚のプレゼ サラダ仕立て
MARINATED BEETS SALAD WITH PORK BRAZE

レンコンとホタテのミキュイ レモンクリームソースで
LOTUS ROOT AND SCALLOP WITH LEMON SAUCE

パルメザンチーズと地場産根野菜のブレッドスープ
PARMESAN CHEESE AND LOCAL ROOTS VEGETABLE BREAD SOUP

真鯛のポワレ ミックスきのこことキクイモのピューレ添え
SAUTÉED SNAPPER WITH MIX MUSHROOMS AND SUNCHOKES PUREE

アメリカ産ショートリブの赤ワイン煮込み
STEWED US SHORT RIB WITH RED WINE SAUCE

本日のデザート
DESSERT OF THE DAY

価格は全て税抜きです
All prices are subject to government tax