

LUMIÈRE

¥15,000

< アミューズ >

コンソメロイヤル
北海道産貝類と雲丹をチャウダー風のソースで

< 冷製オードブル >

オードブルバリエ

< 温製オードブル >

岩見沢産鴨のコンフィ
山椒と香草のオイルアクセント

< 魚料理 >

北海道のお魚をポワレしてオマール海老の天麩羅フレンチのエッセンスで
利尻昆布の泡と共に

< 肉料理 >

十勝ハーブ牛フィレのロティ
北海道産のジャガイモのグラタンと黒トリュフ入り赤ワインソースで
札幌伝統野菜札幌黄のピューレと共に

< ライス or パン >

焼きおにぎりや軽いコンソメ
または 本日のパン

< デザート >

パルフェムーンライトスタイル
和とのマリージュ

< 小菓子 >

本日の小菓子

< 食後の飲み物 >

コーヒー または 紅茶

表記料金には消費税サービス料 10% が含まれております。
仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

LUMIÈRE

15,000 JPY

< Amuse >

Consommé Royale
With Hokkaido shellfish and sea urchin in a chowder-style sauce

< Cold Appetizer >

Assorted Appetizers

< Hot Appetizer >

Iwamizawa Duck Confit
With a pepper and herb oil accent

< Fish >

Fish poeler from Hokkaido
With tempura of lobster and French-style essence,
Served with foam made from Rishiri kombu

< Meat >

Roasted Tokachi Herb Beef fillet
With Hokkaido potato gratin and a red wine sauce with black truffle,
Served with purée of Sapporo Yellow, a traditional Sapporo vegetable

< Rice or Bread >

Grilled rice ball with light consommé, or
Today's bread

< Dessert >

Parfait Moon Light style
A marriage with Japanese flavors

< Petit Fours >

Today's petit fours

< Drink >

Coffee or Tea

The price includes tax and 10% service charge.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market

LUNE

¥10,000

< アミューズ >

中標津産想いの茸のグリル
優しいジュ ド ポライユで

< 冷製オードブル >

北海道の白身魚を昆布メにして
北海道産の山葵と醤油のパウダーと共に

< 温製オードブル >

コンソメロワイヤルを北海道の貝類と
利尻昆布の泡で

< 魚料理 >

北海道のお魚をムニエルとカスベのほっぺの洋風天麩羅

< 肉料理 >

北海道産豚ロースを低温でゆっくり火入れして
北海道のお芋のグラタンと粒マスタードで

< ライス or パン >

焼きおにぎりと軽いコンソメ
または 本日のパン

< デザート >

どら焼きを季節のフルーツとアイスで

< 食後のお飲み物 >

コーヒー または 紅茶

表記料金には消費税サービス料 10% が含まれております。
仕入れ状況によりメニューに変更がある場合がございます。

LUNE

10,000 JPY

< Amuse >

Grilled Mushrooms from Nakashibetsu
With a subtle chicken jus

< Cold Appetizer >

Fish from Hokkaido, marinated in kombu
Served with Hokkaido wasabi and soy powder

< Hot Appetizer >

Consommé royale with Hokkaido shellfish
Topped with foam made from Rishiri kombu

< Fish >

Fish meunière from Hokkaido
Served with a Western-style tempura of skate cheeks

< Meat >

Hokkaido pork loin
With Hokkaido potato gratin and mustard seeds

< Rice or Bread >

Grilled rice ball with light consommé, or
Today's bread

< Dessert >

Dorayaki served with seasonal fruits and ice cream

< Drink >

Coffee or Tea

The price includes tax and 10% service charge.
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market