Menu Saison

￥14,520

季節のアミューズ
Amuse-Bouche

大雪サーモンの瞬間燻製
帆立貝と梨のタルタル 根セロリのピューレ
Marinated Trout with Scallops and Pear Tartare
Celeriac Purée, Spring Ogino Puree and Paseli Oil

北海道産平目のヴァプール
灯台つぶと十勝マッシュルーム
バターナッツのスープ
Steamed Hokkaido Flounder
Hokkaido Whelk, Tokachi Mushrooms & Butternut Soup

黒毛和牛サーロインのロティ
林檎とトレヴィスのソテー
ピスタチオのデュッカ
Roasted “Wagyu Beef” Sirloin
with Sautéed apple & Treviso
Pistachio Dukkah

りんごとヨーグルトカスタードのタルトタタン
ピスタチオアイスクリームと自家製グラノーラ
“Tarte Tatin” Apple and Yogurt Custard Cream
With Pistachio Ice Cream and House-Made Granola

ブーランジェリー“ウィンザー”のパン
Bread from “Boulangerie Windsor”

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

上記の料金は、サービス料 10％と消費税 10％を含んでおります。
仕入れ状況により食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食物アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。
The above price includes 10% service charge and 10% consumption tax.
Depending on the supply situation, the origin of ingredients and menu contents may change.
This menu cannot be used by customers with food allergies.