



The Garden

Brasserie & Bar

Dinner C

12,800 (10,297)

Today's Amuse
本日のアミューズ

Sweet shrimp, scallop tartar, bisque flan, jelly
甘エビとホタテのタルタル クリュスタッセのフランとジュレ

Daisen chicken chaud-froid, mushroom duxelles,
glazed chestnut port wine
マッシュルームデュクセルを包んだ大山鶏のショーフロワ
栗とポートワインのグラッセ

Grilled tilefish, girolles vin jaune wine sauce
甘鯛うろこ焼き
ジロールヴァンジョージュワインソース

Grilled beef loin, burdock puree, fritters
Madeira sauce
牛ロースのグリル ごぼうのピューレとフリット
マディラソース

Yogurt mousse, Tokachi cream cheese ice cream
raspberry jelly
ヨーグルトムースと十勝産クリームチーズのアイスクリーム
フランボワーズのジュレ

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

We recommend wine pairing for the course. +5,500 (4,425)
お食事にあわせてワインの追加もできます。
3 glasses of selected wine (Champagne, white, red)
シャンパン ヴーヴクリコを含む赤白ワインセット(各120ml)

Dinner A

6,200 (4,988)

Instant smoked salmon
citrus accented paprika mousseline
瞬間燻製したサーモン
柑橘のアクセント パプリカのムースリース

Grilled swordfish wrapped in kadifu, barigoule sauce
メカジキのカダイフ包み焼 バリゲールソース

Sauteed pork loin
mashed lotus, garlic flavor Jus

豚ロースのムニエル
レンコンのエクラゼ ニンニク風味のジュ

お食事のメに下記の追加も可能です。 +650 (523)

Additional small curry
メのカレー

Grapes, grape vinegar Jelly, milk ice cream, tuile
葡萄と葡萄酢のジュレ ミルクアイスクリーム
チュイル添え

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Dinner B Garden Steak Dinner

8,800 (7,080)

Caesar salad
シーザーサラダ

Hokaido Tokoton Pumpkin potage, cacao aroma
北海道産とことんカボチャのポタージュ カカオの香り

Cannelloni, shrimp, bok choy and dried tomatoes
Moules mariniere

海老と青梗菜とドライトマトのカネロニ
ムールマリニエール

Grilled beef loin (200g)
Mushrooms fricassee, Hatcho miso flavored red wine sause

牛ロースのグリル(200g)
キノコのフリカッセ 八丁味噌風味の赤ワインソース

Please choose your favorite size お肉の量を変更できます
300g +2,000(1,690) / 400g +3,800(3,057)

お食事のメに下記の追加も可能です。 +650 (523)

Additional small curry
メのカレー

Red wine pear compote, blancmange, ice cream
洋なしの赤ワインコンポートとブランマンジェ
アイスクリーム添え

Coffee or Tea
コーヒーまたは紅茶

Please let us know if you have any food allergies. The all prices above are included 13% service charge and tax.

上記金額は()内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。食材にアレルギーのあるお客様は、注文の際に係の者にお申し付けください。