

GRAND COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。
We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

SEASONAL DINNER COURSE

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

真狩村にんじんのサラダ 鴨肉のスマーク
Carrot salad from Makkari village, smoked duck

ズワイ蟹のチョップサラダ
Chopped snow crab salad

冬野菜と堀川牛蒡のテリーヌ
Winter vegetables and Horikawa burdock terrine

真ダラとじゃがいものグラチネ
Cod and potato gratine

北寄貝と九条葱のパスタ
Sakhalin surf clam and Kujo green onion pasta

ロールキャベツ 黒トリュフの香り
Cabbage rolls with black truffle scent

イベリコ豚の炭火焼き
Grilled Iberian Pork

仔羊の炭火焼き
Charcoal grilled lamb

又は

黒毛和牛ハンバーグ
Grilled Kuroge Wagyu Beef Hamburger

又は

黒毛和牛ランプの炭火焼き
Charcoal grilled Kuroge Wagyu Beef Rump

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

マグロのタルタル キャビア添え
Tuna tartare with caviar

タンシチュー 黒トリュフの香り
Beef tongue stew with black truffle scent

北寄貝と九条葱のパスタ
Sakhalin surf clam and Kujo green onion pasta

オマール海老と鮮魚のブイヤベース
Bouillabaisse of lobster and fresh fish

黒毛和牛フィレ・蝦夷鹿 2種の炭火焼き
Charcoal-grilled two types of Kuroge Wagyu Beef fillet and Ezo deer

デザート & カフェ
Dessert and Cafe

¥18,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(10%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 10% service charge.