

Chef's Degustation

苺と黒胡椒のタルト
豆腐クリーム、レモン、ポートワインソース

野付産活ホタテの刺身
胡瓜、昆布、和ハーブのサラダ

ボタン海老のマリネ
カリフラワー、雲丹、宮崎産キャビア

蝦夷鹿のタルタル
ビーツ、胡桃、白樺樹液

小樽産かぼちゃのラビオリ
鴨と仔牛のコンソメスープ

北海道産トラウトのコンフィ
なす、オリーブ、ケイパー、胡麻

北海道産きのこのラグー
“ゆめぴりか” 玄米のリゾット

熟成じゃがいも“キタカムイ”
ラクレットチーズ、玉ねぎ、アンチョビ、ヘーゼルナッツ

北海道産和牛の炭火焼き
野菜のサルサ、クレソン、山わさび

タルトタタン
幸せな牛のミルクアイス、カルヴァドス、アーモンド

コーヒー又は紅茶
小菓子

お一人様 18,000 円
*お会計時にサービス料として 10%頂戴しております。

Early Bird menu

ズワイ蟹のサラダ
レモン、胡瓜、ホワイトセロリ

倶知安産男爵のポタージュ
昆布、キャベツ、味噌

鱈の西京焼き
“ゆめぴりか” 玄米のリゾット、アンチョビ、ヘーゼルナッツ

知床産鶏もも肉の炭火焼き
熟成じゃがいも、ラクレットチーズ、マッシュルームパウダー

北海道チーズケーキ
洋梨のソルベ、ホワイトチョコレート

コーヒー又は紅茶
小菓子

*メインコースを 2,500 円で北海道産和牛に変更できます。

お一人様 9,000 円
*お会計時にサービス料として 10%頂戴しております。

Child Course menu

ジュースまたはソフトドリンク

倶知安産男爵とねぎのポタージュ
自家製フォカッチャ

野付産帆立のボワレ
北海道産玄米のリゾット

北海道産和牛サーロインの炭火焼き
熟成じゃがいもと仔牛のジュ

バニラアイスクリーム
いちご、マスカルポーネ

ココア又は紅茶
小菓子

お一人様 9,000 円

*お会計時にサービス料として 10%頂戴しております。