



Course Menu

JPY 10,000

Amuse of the Day

本日のアミューズ

Seared Foie gras with rhubarb and smoked duck breast

フォアグラのポアレ ルバーブと鴨胸肉の燻製を添えて

Hokkaido Mushroom Crème Soup - Shitake tempura (V)

北海道産きのこのフリースープ 椎茸の天ぷら添え

Hokkaido Tempura Scallops - Takikomi gohan, ikura, crispy seaweed

北海道産ホタテの天ぷら

炊き込みご飯、いくら、海苔のフリスプを添えて

Chargrilled Wagyu Beef Sirloin (Gochujang-lime-soy marinated)

北海道産和牛サーロインの炭火焼き

Hokkaido potato pure, watercress, pickled mustard seeds, puffed rice, truffle jus

Black Sesame & Dark Chocolate Fondant

黒ごまとダークチョコレートのフォンダン

Price is inclusive of tax and service charge.
表示料金には税金とサービス料が含まれています。

