

A la carte menu

ENTRÉES FROIDES 2皿分

白いうもろこしのスープ 天然ホタテ
1,000 (税込 1,100) /1皿

イタリア産ハム モルタデッラのたっぷりサラダ
1,600 (税込 1,760)

馬肉のタルタル
1,500 (税込 1,650)

自家製パテドカンパーニュ
1,500 (税込 1,760)

蝦夷鹿のパテドカンパーニュ
1,800 (税込 1,980)

サーモンの冷菜
1,950 (税込 2,145)

国産カワバのブッラータチーズ 白桃
2,500 (税込 2,475)

ENTRÉES CHAUDES 2皿分

豚足のテリーヌのバリバリ焼き
1,350 (税込 1,485)

ジェットファームのアスパラガスと自家製ハム
2,200 (税込 2,420)

アナゴのフリット スーパードボワゾン ヤングコーン
2,000 (税込 2,200)

甘鯛と淡竹のバリグール風
2,700 (税込 2,970)

POISSONS/VIANDES 2皿分

小笠原産 天然オナガダイのボワレ
2,850 (税込 3,135)

北海道産エゾジカロースト 赤ワインとアメリカンチェリーのソース
3,650 (税込 3,960)

北海道産ホワイトビール 仔牛のバラ肉のプレゼ サマートリュフ
4,150 (税込 4,565)

DESSERTS 1皿分

国産レモンとブルーベリー クレームダンジュ
1,100 (税込 1,210)

大石早生とハチミツのブリュレ 薔薇のアイス
1,100 (税込 1,210)

3種のさくらんぼ、ピスタチオのプチパフェ
1,100 (税込 1,210)

アイスの盛り合わせ
600 (税込 660)

PAIN/FROMAGE

自家製パン
300 (税込 330)

チーズの盛り合わせ
1,200 (税込 1,320)

※お一人様は-halfサイズご相談ください。

※2名様以上の場合、3名様は1.5倍、4名様は2倍でのご注文を推奨させていただいております。

※クレジットカードのご利用は
¥10,000以上からとさせていただきます。

※席料、サービス料はございませんが、お一人様
ワンドリンクご注文のご協力だけお願いいたします。