

ア・ラ・カルトメニュー / A la carte

オードブル・サラダ / Hors d'oeuvre & Salad

シーフードのマリネ Marinated Seafood	¥ 1,500
ハモンセラーノとフルーツのマリネ サラダ仕立て Jamon Serrano with Marinated fruits	¥ 1,500
スモークサーモンのサラダ ディルのクリームソース Sliced smoked salmon with lettuce and dill cream sauce	¥ 1,500
ミックスグリーンサラダ バルサミコドレッシング添え Mixed Green Salad with Balsamic Dressing	¥ 1,000

スープ / Soupe

本日のスープ Soup of the day	¥ 900
---------------------------	-------

パスタ / Pasta

ポルチーニと生ハムのクリームソーススパゲッティ Porcini and Prosciutto Spaghetti in Cream Sauce	¥ 2,500
季節野菜の 白ワインバターソーススパゲッティ Seasonal Vegetables Spaghetti with white wine and butter sauce	¥ 1,600
ショートパスタ 北海道産牛肉のボロネーゼ（ラグーソース） Short Pasta with traditional Bolognese Ragu, parmesan cheese	¥ 1,800

カレー / Curry

アサリとエビのシーフードカレー Seafood Curry with clams and shrimp	¥ 1,800
十勝和牛フィレ肉(A4 ランク)をのせたビーフカレー Beef curry topped with Hokkaido Wagyu beef fillet	¥ 2,500

※上記の金額は、税・サービス料（10%）込みの料金です。
※The price includes 10% service charge and government tax

ア・ラ・カルトメニュー / A la carte

メイン料理 / Main Dish

北海道産鱈と帆立のムニエル ハーブのトマトソース ￥3,500

Hokkaido cod and scallop meunière with herb tomato sauce

留寿都豚ロース肉のソテー リンゴの入った赤ワインソース ￥1,800

Sauteed Hokkaido Pork Loin with red wine and apple sauce

十勝黒毛和牛フィレ肉(A4 ランク)のポワレ きのこのマディラソース

北海道山わさび添え ￥4,800

Hokkaido Wagyu beef Tenderloin Served with Mushroom & Madeira Sauce

パン・ライス / Bread・Rice

蘭越産 白米 ￥500

Steamed Rice

フランスパンと北海道バター ￥800

Bread and Hokkaido Butter

デザート / Dessert

プラリネのアイスクリーム、フランボワーズのムース、

シフォンケーキの3種盛り合せ ￥1,500

Ice Cream・Raspberry Mousse・served with Chiffon Cake

アイスクリームのアソートフレーバーのスcoop ￥1,200

Scoop Of ice cream assorted flavors

ガトーショコラ ￥900

Chocolate Cake

※上記の金額は、税・サービス料（10%）込みの料金です。
※The price includes 10% service charge and government tax