

ア・ラ・カルトメニュー / Menu A la carte

オードブル・サラダ / Hors d'oeuvre & Salad

アンティパスト・ミスト

(アスパラムース、滝川産鴨の自家製生ハム、細竹とセロリのピクルス、スモークサーモン、海老のテリーヌ)

Antipasto misto

(Asparagus mousse, Homemade raw duck ham from Takikawa with pickled thin bamboo and celery, Smoked salmon, Shrimp terrine) ¥2,400

テリーヌ 3 種盛り合わせ

(北海道産豚と鶏レバーとフォワグラ、海老と野菜、北海道産鶏ときのこ)

Assorted 3 types of terrines.

(Hokkaido pork, chicken liver and foie gras, shrimp and vegetables, Hokkaido chicken and mushrooms) ¥1,800

ミックスグリーンサラダ 粒マスタードのドレッシング

Mixed green salad Whole grain mustard dressing ¥1,000

ハモンセラーノ生ハムと 苺とオレンジのサラダ

Jamon serrano ham, strawberry and orange salad ¥1,500

本日の鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て バジルのドレッシング

Today's fresh fish carpaccio salad style basil dressing ¥2,200

スープ / Soupe

本日のスープ

Today's soup ¥950

パスタ / Pasta

あさりと野菜の 白ワイン リングイネ(ボンゴレ・ビアンコ)

White wine linguine with clams and vegetables (Vongole Bianco) ¥1,980

魚介のトマトソース リングイネ (ペスカトーレ)

Seafood tomato sauce linguine (Pescatore) ¥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

ペンネパスタ 北海道産牛のラグーソース (ボロネーゼ)	
Penne Pasta with Hokkaido beef ragu sauce (Bolognese)	¥2,800
ポルチーニ茸とハモンセラーノ生ハムのクリームソースリングイネ	
Linguine with porcini and jamon serrano ham cream Sauce	¥3,200

ア・ラ・カルトメニュー / Menu A la carte

カレー / Curry

アサリとエビのシーフード カレーライス	
Seafood curry rice with clams and shrimp.	¥2,000
炭火焼きチキン カレーライス	
Charcoal grilled chicken curry rice.	¥2,200
北海道産ローストビーフ カレーライス	
Hokkaido roasted beef curry rice.	¥3,200

魚料理 / Fish dish

北海道産サクラマスと帆立ムースのムニエル	
カレー風味の白ワインクリームソース	
Hokkaido cherry salmon and scallop mousse meuniere	
white wine curry cream sauce	¥3,200
オマール海老ときのこのフリカッセ	
Lobster and mushrooms fricassee	¥4,800

肉料理 / Meat dish

伊達産鶏も肉のローマ風トマト煮込み	
Roman-style tomato and "DATE" chicken thighs stew	¥2,850
ルスツ豚ロース肉のソテー リンゴの入った赤ワインソース	
Sauteed" RUSUTSU Pork" Loin in red wine sauce with apples	¥3,800

※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

牛ホホ肉の煮込み 赤ワインデミグラス仕立て 柚子胡椒添え

Stewed beef cheek served with red wine demi-glace and Yuzu pepper. ¥4,500

白老牛(和牛)フィレ肉のポワレ カリカリベーコン添え

モリーユ茸のポルト酒ソース 北海道山わさび添え

Poiret fillet of "SHIRAOI beef" (WAGYU) served with crispy bacon

Morel mushrooms in Porto wine sauce, and Hokkaido horseradish. ¥4,980

パン・ライス / Bread・Rice

蘭越産 白米

Steamed Rice

¥500

フランスパンと北海道バター

French bread and Hokkaido butter

¥800

ア・ラ・カルトメニュー / Menu A la carte

デザート / Dessert

デザートプレート

(タルトショコラ 自家製苺ソルベ添え・シフォンケーキ)

Dessert plate

(Chocolate tart with homemade strawberry sorbet, chiffon cake)

¥1,500

アイスクリームのアソートフレーバーのスcoop

Scoop of Ice cream assorted flavors

¥1,200

クラシック ガトーショコラ

Classic Gateau chocolate

¥1,200

※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

お子様メニュー / Children Menu

チキンナゲット & フライドポテト ケチャップ添え	
Chicken nugget and French fries with ketchup	¥950
トマトソースパスタ(リングイネ)	
Tomato sauce pasta (Linguine)	¥1,000
クラシック ホットドッグ	
Classic Hot Dog - Pork Sausage in a soft bun with mustard	¥1,000
大きなエビフライと フライドポテト, タルタルソースとケチャップ添え	
Fried shrimp and French fries with tartar sauce and ketchup	¥1,200

※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