

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) ¥2,400
Antipasto misto (Asparagus mousse, Homemade raw duck ham from Takikawa
with pickled thin bamboo and celery, Smoked salmon, Shrimp terrine)
- 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) ¥1,800
Assorted 3 types of terrines (Hokkaido pork, chicken liver and foie gras,
shrimp and vegetables, Hokkaido chicken and mushrooms)
- ミックスグリーンサラダ 粒マスタードのドレッシング ¥1,000
Mixed green salad Whole grain mustard dressing
- ハモンセラーノ生ハムと 苺とオレンジのサラダ ¥1,500
Jamon serrano ham, strawberry and orange salad
- 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 ¥2,200
Today's fresh fish carpaccio salad style basil dressing

スープ / Soupe

- 本日のスープ ¥950
Today's soup

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) ¥1,980
White wine linguine with clams and vegetables (Vongole Bianco)
- 魚介のトマトソース リングイネ (ペスカトーレ) ¥2,500
Seafood tomato sauce linguine (Pescatore)
- ペンネパスタ 北海道産牛のラグーソース (ボロネーゼ) ¥2,800
Penne Pasta with Hokkaido beef ragu sauce (Bolognese)
- 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 ¥3,200
Linguine with porcini and jamon serrano ham cream Sauce

※上記の金額は、税・サービス料 (各 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/ 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 秋鮭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 Autumn 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
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・Steamed 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

※上記の金額は、税・サービス料（各 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/ 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

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

Revised in Sep/24/2024

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