

## 北海道ディナーコース HOKKAIDO Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

柳川理想ごぼうのポタージュ  
Creamy Burdock Soup

### 《前菜 / Appetizer》

知内サーモン（トラウト）のミ・キュイ  
平飼卵のスクランブルエッグ しば漬けのサルサ  
Semi-Cooked Salmon Trout  
with Scrambled Cage-Free Eggs and SHIBA-Pickles Salsa

### 《前菜 / Appetizer》

白糠酪恵舎プロボローネのステーキ  
ハモン・セラーノとルッコラ  
Provolone Steak with Serrano Ham and Arugula

### 《魚料理 / Fish》

帆立貝とジャガイモ ホワイトアスパラガスのグラチネ  
Scallop with Potatoes and White Asparagus au Gratin

### 《肉料理 / Meat》

黒毛和牛ロース肉のグリエ 山わさびのソース  
Grilled Wagyu Beef Loin with Horseradish Sauce

### 《デザート / Dessert》

チョコレートムースとグリオットチェリー アイスクリーム  
Chocolate Mousse with Morello Cherry and Ice Cream

### 《食後の飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥ 12,800

# Miyako デイナーコース

## Miyako Dinner Course



### 《アミューズ / Amuse》

ごぼうのポタージュ  
Creamy Burdock Soup

### 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツアレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

### 《魚料理 / Fish》

魚介類のブイヤベース仕立て  
Seafood Bouillabaisse

### 《肉料理 / Meat》

仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy

または / or

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

### 《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Melone and Lime

### 《食後のお飲み物》

コーヒーまたは紅茶  
Coffee or Tea

¥8,800



仔羊のロースト ラタトゥイユ添え ジュのソース  
Roasted Lamb with Ratatouille and Gravy



国産牛のグリエ ポルト酒ソース  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce

# 国産牛ローストビーフ ディナーコース Roasted Japanese Beef Dinner Course



## 《アミューズ / Amuse》

新玉葱のポタージュ  
Creamy Onion Soup

## 《前菜 / Appetizer》

季節のアペタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツァレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

## 《魚料理 / Fish》

本日の魚料理 (+¥1,000)  
Fish of the Day (+¥1,000)

## 《メイン料理 / Main Course》

国産牛のローストビーフ グレイビーソース または 和風ソース  
Roasted Japanese Beef  
Please Choose one your Sauce "Gravy" or "Japanese Sauce"

## 《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Melone and Lime

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥7,800

# California ディナーコース California Dinner Course



## 《アミューズ / Amuse》

新玉葱のポタージュ  
Creamy Onion Soup

## 《前菜 / Appetizer》

季節のアベタイザーメドレー  
Medley of Seasonal Appetizers

サーモンリエットのマカロン	Salmon Rillettes Macaron
稚鮎のフリット	Baby Sweetfish Fritto
モッツァレラと生ハムメロンのタルトレット	Prosciutto and Melon with Mozzarella on Tartelette
鰹のミ・キュイ	Semi-Cooked Bonito
パテドカンパーニュ 水茄子のピクルス	Pâté de Campagne with Pickled Eggplant

## 《メイン料理 / Main Course》

下記より1品お選びください。  
Please Choose one main dish from below

本日の魚のポワレと野菜のブレゼ ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish with Braised Vegetables and White Butter Sauce

近江鴨のロースト 人参のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper

美笑牛ランプ肉のグリエ ポルト酒ソース (+¥1,500)  
Grilled Japanese Beef with Port Wine Sauce (+¥1,500)

## 《デザート / Dessert》

メロンとライムのクレームダンジュ  
Crème d'anjou with Melone and Lime

## 《食後のお飲み物》

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥6,800



本日の魚のポワレと野菜のブレゼ  
ブールブランソース  
Pan-Fried Today's Fish  
with Braised Vegetables and White Butter Sauce



近江鴨のロースト  
人参のピューレ 仁淀川山椒の香り  
Roasted Duck Breast  
with Carrot Puree and NIYODOGAWA Japanese Pepper