

# Twilight

Western Course

## アミューズ

Amuse

軽く燻製した鰹のインサラータ 温度卵のソース ボツタルガを鏝めて

Lightly smoked bonito insalata, soft boiled egg sauce with bottarga

### — パスタをお選びください —

Choice of pasta

鮮魚と茄子のマリナーラスパゲッティ オレガノ風味

Spaghetti marinara with seasonal fish and eggplant, oregano

海老・蟹・小麦・乳を使用しております Including Shrimp, Crab, Wheat and Milk

又は or

鴨モモ肉の煮込み 牛蒡と蓮根 タリオリーニ

Tagliolini with braised duck thigh, burdock and lotus root

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

### — 魚料理をお選びください —

Choice of fish dish

鮮魚のクロカンテ 松の実ソース

Seasonal fish croquant with pine nut sauce

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

鮮魚のヴァポーレ 蕪とアンチョビのピュレ バルサミコソース

Seasonal fish vapore with turnip and anchovy puree, balsamic sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

### — メインディッシュをお選びください —

Choice of main dish

国産牛ロース肉のロースト 山葵風味の凝縮したヨーグルトのアクセント

Roasted Japanese beef loin wasabi flavored yogurt

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

牛タンのカルボナード 白葱のマリネ添え

Beef tongue carbonade with marinated Japanese leek

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

### — デザートをお選びください —

Choice of dessert

ショコラ・モンブラン

Chocolate mont blanc

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

柿とエピスのガレット仕立て

Japanese persimmon and epice galette

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老	蟹	くるみ	小麦	そば	卵	乳	落花生
Shrimp	Crab	Walnut	Wheat	Buckwheat	Egg	Milk	Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。Prices include consumption tax and 15% service charge

食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。Please inform us if you have any food allergies or intolerances

# Horizon

Western Course

## アミューズ

Amuse

軽く燻製した鰹のインサラータ 温度卵のソース ボッタルガを鏝めて

Lightly smoked bonito insalata, soft boiled egg sauce with bottarga

霧島黒豚のパテ・アン・クルート フライドオニオンと粒マスタード

"Kirishima" black pork pate en croute with fried onions and whole grain mustard

海老とポルチーニのソース ミルキーなタリアテッレ

Milky tagliatelle with shrimp and porcini mushroom sauce

鮮魚のムニエル 薩摩芋のペースト添え ヘーゼルナッツ風味の焦がしバターソース

Seasonal fish meuniere with sweet potato paste, hazelnut flavored brown butter sauce

国産牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー添え

Roasted Japanese beef tenderloin with sauteed foie gras

— デザートをお選びください —

Choice of dessert

ショコラ・モンブラン

Chocolate mont blanc

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

柿とエピスのガレット仕立て

Japanese persimmon and epice galette

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp



蟹  
Crab



くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat

卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥17,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 ( 15% ) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

# Seasonal

## アミューズ

Amuse

北海道産帆立貝柱のタルタルと揚げ茄子のマリネ 柚子風味 キャビア添え

"Hokkaido" scallop tartare with marinated fried eggplant, "yuzu" citrus and caviar

北海道産カチョカバロとずわい蟹のパートフィロ

Phyllo pastry with "Hokkaido" caciocavallo cheese and snow crab

北海道産鮮魚のコプリーレ ズッパディペッシェ

Rapped with "Hokkaido" seasonal fish, seafood sauce

十勝産豚のコンフィ タスマニア産粒マスタードと林檎のコンポート

"Tokachi" pork confit with "Tasmanian" whole grain mustard and apple compote

ふらの和牛のロースト フォアグラキャラメル添え

Roasted "Furano Wagyu" beef with foie gras caramel

無花果のコンポート カボスの香り

Fig compote with "kabosu" citrus

北海道産マスカルポーネチーズの和栗ティラミス

Tiramisu with Japanese chestnuts and "Hokkaido" mascarpone cheese

## パン

Bread

## コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老  
Shrimp



蟹  
Crab



くるみ  
Walnut

小麦  
Wheat



そば  
Buckwheat

卵  
Egg



乳  
Milk



落花生  
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております  
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥22,000

※表示料金には、消費税およびサービス料（15%）が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge  
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances