







 Scallop, Lily Bulb Purée, Truffle Dressing  
帆立貝 ゆり根のピューレ トリュフドレッシング

    White Asparagus, Spear Squid  
Cheese Factory Takara "Takara no Takara"  
Hirafu Natural Egg Sauce Hollandaise  
ホワイトアスパラガス やりいか  
チーズ工房タカラ "タカラのタカラ"  
くっちゃん ひらふ山の畑 自然卵で仕上げたオランダーズソース

  Matsukawa Karei Fish, Seafood Cream Sauce  
松川鯨 魚介のクリームソース

Or または

  Abashiri Kinki Fish, Caper, Olive, Herb Butter Sauce Additional 6,500 (7,150)  
網走産きんき ケッパー オリーブ ハーブバターソース プラス 6,500 (7,150)

  Shiraoi Beef Sirloin, Kutchan Potato 540 Purée, Seasonal Vegetables  
Wagyu Jus, Horseradish, Funka Bay Salt, Salted Black Pepper  
白老牛サーロイン "倶知安じゃが五四〇" のピューレと旬野菜  
香ばしく焼き上げた和牛のジュ 山わさび 噴火湾の塩 "淡雪" 黒生胡椒の塩漬け

Or または

Shiraoi Beef Sirloin and Fillet Additional 1,500 (1,650)  
白老牛サーロインとフィレの食べ比べ プラス 1,500 (1,650)

Or または

Shiraoi Beef Fillet Additional 3,000 (3,300)  
白老牛フィレ プラス 3,000 (3,300)

    Taraba King Crab, Root Vegetables Garlic Rice, Salmon Roe  
Japanese Pickles, Miso Soup  
たらば蟹と根菜のガーリックライス いくら  
香の物 味噌汁

  PIERRE HERMÉ PARIS Dessert  
ピエール・エルメ・パリ デザート

 Vegetarian  Gluten  Dairy  Egg  Seafood  Shellfish  Mushroom  Nut  
ベジタリアン グルテン 乳製品 卵 魚介類 甲殻類 貝類 きのこ類 ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Menu items and their area of origin are subject to change according to market supply.  
All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to 10% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。



上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。




( ) 内の価格は税込みの価格で、別途サービス料(10%)を申し受けます。



# K I D S M E N U

10,000 (11,000)

  Hokkaido Sweet Corn Potage  
北海道産スイートコーンのポタージュ

   Scallop or Seasonal Fish  
Hokkaido Butter Sauce  
帆立 または 季節の魚  
北海道バターソース

  Shiraoi Beef Steak  
Hokkaido Seasonal Vegetables  
Hokkaido Nanatsuboshi Rice  
白老牛のステーキ  
北海道産の旬野菜  
北海道米ななつぼし

   PIERRE HERMÉ PARIS Dessert  
ピエール・エルメ・パリ デザート



Vegetarian  
ベジタリアン



Gluten  
グルテン



Dairy  
乳製品



Egg  
卵



Seafood  
魚介類



Shellfish  
甲殻類 貝類



Mushroom  
きのこ類



Nut  
ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Menu items and their area of origin are subject to change according to market supply.

All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to 10% service charge.  
アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。



上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。

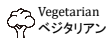
① 内の価格は税込みの価格で、別途サービス料(10%)を申し受けます。



TEP  
PAN

## ADDITIONAL COURSE

 Live Abalone, Smoked Soy Sauce and Butter 活蝦夷鮑 燻製醤油とバター	6,500 (7,150)
Shiraoi Beef Sirloin 10g 白老牛サーロイン 10g	1,000 (1,100)
Shiraoi Beef Filet 10g 白老牛フィレ 10g	1,200 (1,320)
 Cheese Factory Takara "Takara no Fume" チーズ工房タカラ "タカラのフユメ" 鉄板焼き	1,500 (1,650)



Vegetarian  
ベジタリアン



Gluten  
グルテン



Dairy  
乳製品



Egg  
卵



Seafood  
魚介類



Shellfish  
甲殻類 貝類



Mushroom  
きのこ類



Nut  
ナッツ類

Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements. Menu items and their area of origin are subject to change according to market supply.

All prices are quoted in Japanese Yen inclusive of consumption tax and are subject to 10% service charge.

アレルギー食材や食事制限についてのご要望につきましてはスタッフへお申し付けください。

上記メニューは市場の仕入れ状況により産地や内容に変更が発生する場合がございますのでご了承ください。

() 内の価格は税込みの価格で、別途サービス料(10%)を申し受けます。