

Menu saveur

～ ムニュ サヴール ～

¥6,000

北海道産ポタン海老のマリネ 滑らかな百合根のピューレ
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp with Lily Bulb Purée

フキノトウを纏った鱈のベニエ 甘酸っぱいエスカベッシュソース
Fried Cod Coated with Fuki Beignet and Escabeche Sauce

タリアテッレ 季節の菜の花とヤリイカのソースで イタリア産カラスミのラペ
Taglietelle with Rape Blossoms and Spear Squid in Oil Sauce with a Touch of Italian Dried Mullet Roe Râpées

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

本日の一品

Main Dish of the Day

インカのめざめを纏わせた季節のお魚のポワレ 貝のジュと白ワインのソース
Inca-no-Mezame (Hokkaido Brand Potato) and Seasonal Fish Poêle Served with Clam White Wine Sauce

国産牛フィレ肉とシャンピニオンのオルロフ 蕪のラビオリと共に
Japanese Beef Fillet and Mushroom Orloff with Turnip Ravioli

柔らかく火入れた国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て 胡椒とピスタチオのアクセント

Plus
+¥2,000

Japanese Beef Fillet Steak and Foie Gras in Rossini-Style
with a Touch of Pepper and Pistachio

パン

Bread

季節のデザート

Dessert of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

プティフル

※コースに追加でのご用意となります。

Petits Fours in additional to the course menus

+¥500

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

Menu étoile

～ ムニエトワール ～

¥8,000

北海道産ポタン海老のマリネ 滑らかな百合根のピューレ
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp with Lily Bulb Purée

フキノトウを纏った鱈のベニエ 甘酸っぱいエスカベッシュソース
Fried Cod Coated with Fuki Beignet and Escabeche Sauce

本日の野菜のポタージュ
Vegetable Potage Soup of the Day

舌平目と帆立貝ムースのバブル ヴァンプランソース
Steamed Sole Fish and Scallop Mousse with White Wine Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

国産牛フィレ肉とシャンピニオンのオルロフ 蕪のラビオリと共に
Japanese Beef Fillet and Mushroom Orloff with Turnip Ravioli

柔らかく火入れた国産牛フィレ肉のロッシェニ仕立て 胡椒とピスタチオのアクセント
Japanese Beef Fillet Steak and Foie Gras in Rossini-Style with a Touch of Pepper and Pistachio

Plus
+¥2,000

パン

Bread

季節のデザート

Dessert of the Day

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

プチフール

※コースに追加でのご用意となります。

Petits Fours in additional to the course menus

+¥500

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Menu plaisir

～ ムニユ プレジール ～

¥10,500

北海道産ボタン海老のマリネ 滑らかな百合根のピューレ
Marinated Hokkaido Jumbo Shrimp with Lily Bulb Purée

フキノトウを纏った鱈のベニエ 甘酸っぱいエスカベッシュソース
Fried Cod Coated with Fuki Beignet and Escabeche Sauce

タリアテッレ 季節の菜の花とヤリイカのソースで イタリア産カラスミのラペ
Taglietelle with Rape Blossoms and Spear Squid in Oil Sauce with a Touch of Italian Dried Mullet Roe Râpées

オマール海老とキノコのパイ包み焼き 貝のジュと白ワインのソース
Homard Lobstar and Mushroom Pie with Clam White Wine Sauce

メインディッシュ

Main Dish

下記より1品お選びください

Please choose one of the followings;

国産牛フィレ肉とシャンピニオンのオルロフ 蕪のラビオリと共に
Japanese Beef Fillet and Mushroom Orloff with Turnip Ravioli

Plus
+¥3,000

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 旬の蕪を色々な仕立てに
Specially Selected Japanese Kuroge Wagyu Beef Filet Poele with Turnips

パン

Bread

クリームチーズと金柑のコンポート
Cream Cheese and Kumquat Compote

季節のベリーのミルフィーユ仕立て カシスのソルベを添えて
Seasonal Berry Mille-Feuille with Cassis Sorbet

プチフール 3品

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

フロマージュの盛り合わせ

※コースに追加でのご用意となります。

Assorted Cheese in additional to the course menus

+¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.

Chef's 京 cuisine

～ シェフズ 京キュイジーヌ ～

Chef's Cuisine of Kyoto

¥15,500

一口のキャビア 柑橘のオイル

One Bite Caviar with Citrus Oil

北海道産ボタン海老のマリネ 滑らかな百合根のピューレ

Marinated *Hokkaido* Jumbo Shrimp with Lily Bulb Purée

フキノトウを纏った鱈のベニエ 甘酸っぱいエスカベッシュソース

Fried Cod Coated with *Fuki* Beignet and Escabeche Sauce

柔らかく蒸した鮑とトリュフのポトフ

Pot-Au-Feu with Steamed Abalone and Truffle

バター香るズワイガニのクリスティアン 濃厚なビスクソース

Snow Crab Pie Wrap Baked with Bisque Sauce

特選黒毛和牛フィレ肉のポワレ 旬の蕪を色々な仕立てに

Specially Selected Japanese *Kuroge Wagyu* Beef Filet Poêle with Turnips

パン

Bread

クリームチーズと金柑のコンポート

Cream Cheese and Kumquat Compote

季節のベリーのみルフィーユ仕立て カシスのソルベを添えて

Seasonal Berry Mille-Feuille with Cassis Sorbet

プティフール3品

Petits Fours

コーヒー / 紅茶 / エスプレッソ

Coffee / Tea / Espresso

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。

Price shown includes tax and service charge.

A la carte

前菜

Appetizer

自家製スモークサーモンのサラダ仕立て
Hotel made Smoked Salmon with Salad ¥2,000

季節野菜のグリーンサラダ
Seasonal Fresh Salad ¥2,000

本日のお野菜のスープ
Vegetable Soup of the Day ¥1,200

フロマージュ盛り合わせ
Assorted Cheese ¥3,000

パスタ

Pasta Dish

本日のパスタ
Pasta of the Day ¥2,200

メインディッシュ

Main Dish

季節のお魚のポワレ 本日の仕立て
Seasonal Fish Poêle of the Day ¥3,800

国産牛フィレ肉のポワレ お野菜のロースト添え
Japanese Beef Fillet Steak and Roasted Vegetables ¥4,500

国産牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て 野菜のロースト添え
Japanese Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style and Roasted Vegetables ¥5,500

和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立て お野菜のロースト添え
Japanese *Wagyu* Beef Filet Steak and Foie Gras, Rossini-Style and Roasted Vegetables ¥6,900

国産黒鮑のステーキ 焦しバターのソースで
Japanese Abalone Steak with Brown Butter Sauce ¥8,000

デザート

Dessert

本日のデザート
Dessert of the Day ¥1,500

料金はサービス料10%・税金が含まれた価格となります。
Price shown includes tax and service charge.