

Menu Diamante

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Caviar, Fresh Fish Tartar, Citrus, Turnip, Baccala Cream

キャビア 鮮魚のタルタル 柑橘 蕪 バッカラクレーマ

Assorted Salami and Ham, Sweet and Sour Vegetables

アフエッタートミスト 野菜のアグロ・ドルチェ

Homemade Spaghetti, Conger Eel, Field Mastard, Bottarga

自家製スパゲティ アナゴ 菜の花 カラスミ

Raviolone, Caviar, Homemade Ricotta, Seaweed Butter Sauce

ラヴィオローネ キャビア 自家製リコッタ 海藻バターソース

Sautéed Fish, Spinach, White Polenta Minestrone

鮮魚のソテー ほうれん草 白ポレンタのミネストローネ

Charcoal Grilled Wagyu Beef, Radicchio, Onion, Truffle

黒毛和牛の炭火焼き ラディッキオ 玉葱 トリュフ

PIERRE HERMÉ PARIS

Tarte Fraise Classique

タルトフレーズクラシック

Sable, Mascarpone Vanilla Cream, Fresh Strawberry, Strawberry Sauce, Vanilla and Olive Oil Ice Cream

サブレ マスカルポーネバニラクリーム 苺 苺のソース バニラとオリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or Tea and Petit Fours

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

28,000

*(35,420)

Wine Pairing

ワインペアリング

14,000* (17,710)

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

Menu Locanda

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Fresh Fish Tartar, Citrus, Turnip, Baccala Cream

鮮魚のタルタル 柑橘 蕪 バッカラクレーマ

For additional charge of 5,000yen *(6,325), 10gram of caviar can be added.

前菜に追加料金 5,000 *(6,325)でキャビアを 10g お付けできます。

Assorted Salami and Ham, Sweet and Sour Vegetables

アフエッタートミスト 野菜のアグロ・ドルチェ

Homemade Spaghetti, Conger Eel, Field Mastard, Bottarga

自家製スパゲティ アナゴ 菜の花 カラスミ

Sautéed Fish, Spinach, White Polenta Minestrone

鮮魚のソテー ほうれん草 白ポレンタのミネストローネ

Charcoal Grilled Tokachi Beef, Radicchio, Onion, Truffle

十勝ビーフの炭火焼き ラディッキオ 玉葱 トリュフ

PIERRE HERMÉ PARIS

Tarte Fraise Classique

タルトフレーズクラシック

Sable, Mascarpone Vanilla Cream, Fresh Strawberry, Strawberry Sauce, Vanilla and Olive Oil Ice Cream
サブレ マスカルポーネバニラクリーム 苺 苺のソース バニラとオリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or Tea and Petit Four

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

16,000

*(20,240)

Wine Pairing

ワインペアリング

10,000* (12,650)

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。

Menu Perla

(18:00~20:30 L.O.)

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Fresh Fish Tartar, Citrus, Turnip, Baccala Cream

鮮魚のタルタル 柑橘 蕪 バッカラクレーマ

For additional charge of 5,000yen *(6,325), 10gram of caviar can be added.

前菜に追加料金 5,000 *(6,325)でキャビアを 10g お付けできます。

Homemade Spaghetti, Conger Eel, Field Mastard, Bottarga

自家製スパゲティ アナゴ 菜の花 カラスミ

Sautéed Fish, Spinach, White Polenta Minestrone

鮮魚のソテー ほうれん草 白ポレンタのミネストローネ

Roasted Kofuku Pork, Radicchio, Onion, Truffle

幸福豚のロースト ラディッキオ 玉葱 トリュフ

or

または

Charcoal Grilled Tokachi Beef, Radicchio, Onion, Truffle

十勝ビーフの炭火焼き ラディッキオ 玉葱 トリュフ

追加料金 2,500 円*(3,163) でメインの肉料理を豚肉から牛肉にアップグレードできます。

For additional charge of 2,500yen *(3,163), it is also available to change the roasted pork to grilled beef.

PIERRE HERMÉ PARIS

Tarte Fraise Classique

タルトフレーズクラシック

Sable, Mascarpone Vanilla Cream, Fresh Strawberry, Strawberry Sauce, Vanilla and Olive Oil Ice Cream

サブレ マスカルポーネバニラクリーム 苺 苺のソース バニラとオリーブオイルのアイスクリーム

Coffee or Tea and Petit Fours

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

13,000

*(16,455)

Wine Pairing

ワインペアリング

7,500*(9,487)

Please be advised that menu will follow market availability. 市場の状況により、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。

*Prices include service charge and consumption tax. *表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

Please inform your server of any food-related allergies. 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にサーバーに必ずお伝えください。