

# Diamante

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

## Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

### Caviar, Fresh Fish Tartar, Tomato, Black Olive

キャビア 鮮魚のタルタル トマト ブラックオリーブ

### Veal Tagliata, Seasonal Vegetables, Tonnato Sauce

仔牛のタリアータ 季節野菜 トンナートソース

### Homemade Spaghetti, Shellfish, Wild Plants

自家製スパゲッティ 貝 山菜

### Cold Capellini, Caviar

冷製カペリーニ キャビア

### Sautéed Fish, Spring Beans, Baked Saffron Risotto

鮮魚のソテー 春の豆 サフランの焼リゾット

### Charcoal Grilled Tokachi Herb Beef, Asparagus, Egg Yolk Confit

十勝ハーブ牛の炭火焼き アスパラガス 卵黄のコンフィ

For additional charge, you can upgrade the main dish to Wagyu beef sirloin for 3,000 yen (\*3,795) or Wagyu beef tenderloin for 5,000 yen (\*6,325).

追加料金でメインディッシュを黒毛和牛サーロイン 3,000 円 (\*3,795) 又は黒毛和牛テンダーロイン 5,000 円 (\*6,325) にアップグレードできます。

## *PIERRE HERMÉ PARIS*

### Tiramisu

ティラミス

### Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sablé, Mascarpone Cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒークリーム チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

### Coffee or Tea and Petits 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。

# Locanda

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

## Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

### Fresh Fish Tartar, Tomato, Black Olive

鮮魚のタルタル トマト ブラックオリーブ

前菜に追加料金 5,000 円(\*6,325)でキャビアを 10g お付けできます  
For additional charge of 5,000yen (\*6,325 with tax), 10g of caviar can be added.

### Veal Tagliata, Seasonal Vegetables, Tonnato Sauce

仔牛のタリアータ 季節野菜 トンナートソース

### Homemade Spaghetti, Shellfish, Wild Plants

自家製スパゲッティ 貝 山菜

### Sautéed Fish, Spring Beans, Baked Saffron Risotto

鮮魚のソテー 春の豆 サフランの焼リゾット

### Charcoal Grilled Tokachi Herb Beef, Asparagus, Egg Yolk Confit

十勝ハーブ牛の炭火焼き アスパラガス 卵黄のコンフィ

For additional charge, you can upgrade the main dish to Wagyu beef sirloin for 3,000 yen (\*3,795) or Wagyu beef tenderloin for 5,000 yen (\*6,325).

追加料金でメインディッシュを黒毛和牛サーロイン 3,000 円 (\*3,795) 又は黒毛和牛テnderロイン 5,000 円 (\*6,325) にアップグレードできます。

## *PIERRE HERMÉ PARIS*

### Tiramisu

ティラミス

### Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sablé, Mascarpone Cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒークリーム チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

### Coffee or Tea and Petits Fours

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。

# Perla

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

Amuse-Bouche

アミューズブーシュ

Fresh Fish Tartar, Tomato, Black Olive

鮮魚のタルタル トマト ブラックオリーブ

前菜に追加料金 5,000 円 (\*6,325) でキャビアを 10g お付けできます  
For additional charge of 5,000yen (\*6,325 with tax), 10g of caviar can be added.

Homemade Spaghetti, Shellfish, Wild Plants

自家製スパゲッティ 貝 山菜

Sautéed Fish, Spring Beans, Baked Saffron Risotto

鮮魚のソテー 春の豆 サフランの焼リゾット

Roasted kofuku pork, Asparagus, Egg Yolk Confit

幸福豚のロースト アスパラガス 卵黄のコンフィ

Or

または

Charcoal Grilled Tokachi Herb Beef, Asparagus, Egg Yolk Confit

十勝ハーブ牛の炭火焼き アスパラガス 卵黄のコンフィ

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

*PIERRE HERMÉ PARIS*

Tiramisu

ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sablé, Mascarpone Cream

コーヒー風味ビスキュイ コーヒークリーム チョコレートサブレ マスカルポーネクリーム

Coffee or Tea and Petits 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。