

# Platino

(12:00~14:30 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.

### Gragnano Spaghetti, Carbonara

グラニャーノ産スパゲッティ カルボナーラ

### 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 Beef, Spring Onion, Elderflower Vinaigrette

十勝ビーフの炭火焼き 新玉ねぎ エルダーフラワーのヴィネグレット

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*

### Coupe Infiniment Fraise

クーブアンフィニマンフレーズ

### Fresh Strawberry, Strawberry Chantilly, Strawberry Sauce, Strawberry Sorbet, Lemon Meringue, Lemon Sablé

苺 苺のシャンティ 苺のソース 苺のソルベ レモンのメレンゲ レモンのサブレ

### Coffee or Tea and Petits Fours

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

9,500 (\*12,018)

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。

# Oro

(12:00~14:30 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.

### Gragnano Spaghetti, Carbonara

グラニャーノ産スパゲッティ カルボナーラ

### 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, Spring Onion, Elderflower Vinaigrette

幸福豚のロースト 新玉ねぎ エルダーフラワーのヴィネグレット

## *PIERRE HERMÉ PARIS*

### Coupe Infiniment Fraise

クーペアンフィニマンフレーズ

### Fresh Strawberry, Strawberry Chantilly, Strawberry Sauce, Strawberry Sorbet, Lemon Meringue, Lemon Sablé

苺 苺のシャンティ 苺のソース 苺のソルベ レモンのメレンゲ レモンのサブレ

### Coffee or Tea and Petits Fours

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

6,500 (\*8,223)

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。

# Bronzo

(12:00~14:30 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.

## Pasta of The Day

本日のパスタ

## Roasted Kofuku Pork, Spring Onion, Elderflower Vinaigrette

幸福豚のロースト 新玉ねぎ エルダーフラワーのヴィネグレット

## *PIERRE HERMÉ PARIS*

### Coupe Infiniment Fraise

クーペアンフィニマンフリーズ

## Fresh Strawberry, Strawberry Chantilly, Strawberry Sauce, Strawberry Sorbet, Lemon Meringue, Lemon Sablé

苺 苺のシャンティ 苺のソース 苺のソルベ レモンのメレンゲ レモンのサブレ

## Coffee or Tea and Petits Fours

コーヒーまたは紅茶とお茶菓子

4,800 (\*6,072)

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。