

Menu Platino

(12:00~14:30 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 Saddleback Pork Ravioli, Cabbage, Fruit Tomato

自家製サドルバック豚のラヴィオリ キャベツ フルーツトマト

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, Carrot and Apple Tart

十勝ビーフの炭火焼き ニンジンとリンゴのクロスタータ

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sable, Mascarpone Cheese 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 マスカルポーネチーズクリーム

Coffee or Tea and Petit 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。

Menu Oro

(12:00~14:30 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 Saddleback Pork Ravioli, Cabbage, Fruit Tomato

自家製サドルバック豚のラヴィオリ キャベツ フルーツトマト

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

Braised Beef Cheek, Carrot and Apple Tart

牛ホホのブラザード ニンジンとリンゴのクロスタータ

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sable, Mascarpone Cheese 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 マスカルポーネチーズクリーム

Coffee or Tea and Petit 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。

Menu Bronzo

(12:00~14:30 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。

Pasta of The Day

本日のパスタ

Braised Beef Cheek, Carrot and Apple Tart

牛ホホのブラザード ニンジンとリンゴのクロスタータ

PIERRE HERMÉ PARIS

Tiramisu

ティラミス

Coffee Flavor Biscuit, Coffee Cream, Chocolate Sable, Mascarpone Cheese 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 マスカルポーネチーズクリーム

Coffee or Tea and Petit 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。