

Menu Platino

(12:00~14:30 L.O.)

Amuse bouche

アミューズブーシュ

GGG

Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

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.

GGG

Cold capellini carbonara, summer truffle, corn

冷製カペリーニ カルボナーラ サマートリュフ トウモロコシ

GGG

Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのミネストローネ

GGG

Charcoal grilled Tokachi beef, potato, Manganji green pepper

十勝ビーフの炭火焼き 芋 万願寺唐辛子

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Panna cotta katinka

パンナコッタ カティンカ

Verbena panna cotta, poached peach compote, vanilla shortcrust, redcurrant sauce

ヴァーベナ風味のパンナコッタ 桃のコンポート バニラサブレ レッドカラントのソース

Coffee or Tea & Petit four

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 seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*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

GGG

Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

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.

GGG

Cold capellini carbonara, summer truffle, corn

冷製カペリーニ カルボナーラ サマートリュフ トウモロコシ

GGG

Sautéed fish, summer bean minestrone

鮮魚のソテー サマービーンズのミネストローネ

GGG

Roasted Kofuku pork, potato, Manganji green pepper

幸福豚のロースト 芋 万願寺唐辛子

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Panna cotta katinka

パンナコッタ カティンカ

Verbena panna cotta, poached peach compote, vanilla shortcrust, redcurrant sauce

ヴァーベナ風味のパンナコッタ 桃のコンポート バニラサブレ レッドカラントのソース

Coffee or Tea & Petit four

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 seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*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

GGG

Fresh fish tartar, tomato and cucumber soup

鮮魚のタルタル トマトと胡瓜のズッパ

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.

GGG

Pasta of the day

本日のパスタ

GGG

Roasted Kofuku pork, potato, Manganji green pepper

幸福豚のロースト 芋 万願寺唐辛子

GGG

PIERRE HERMÉ PARIS

Panna cotta katinka

パンナコッタ カティンカ

Verbena panna cotta, poached peach compote, vanilla shortcrust, redcurrant sauce

ヴァーベナ風味のパンナコッタ 桃のコンポート バニラサブレ レッドカラントのソース

Coffee or Tea & Petit four

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 seasonal changes. 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

*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。