

【平日】LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様ご一緒でお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

ウィークデー ランチコース WEEKDAY LUNCH COURSE

本日のお薦め前菜
Today's appetizer

さつまいも のスープ ～カプチーノ仕立て～
Sweet Potato Soup

釜揚げシラス パスタ
Boiled Whitebait Pasta

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚 炭火焼 旬鮮魚 ロースト
Iberian Pork Charcoal grill or Roasted Fresh Fish for Today

牛タンシチュー パイ包み焼き
Beef Tongue Stew Wrapped in Pie

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥5,500 /per person

シーズナル ランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

真狩村野菜と海老のテリーヌ or スモークサーモンのマリネ or 白麗茸のカツレツ
Shrimp & Vegetables Terrine or Marinated Smoked Salmon or Seasonal Mushroom Cutlet

さつまいも のスープ ～カプチーノ仕立て～
Sweet Potato Soup

黒舞茸 と 牛バラ肉のラグー
Seasonal Mushroom & Beef Belly

釜揚げシラス パスタ
Boiled Whitebait Pasta

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚 炭火焼 or バベットステーキ or 牛タンシチュー パイ包み焼き
Iberian Pork Charcoal grill or Skirt Steak or Beef Tongue Stew Wrapped in Pie

黒毛和牛ランプ炭火焼 (+ ¥2,200) or オマール海老 グリエ (+ ¥2,200)
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump or Charcoal Grilled Lobster

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥7,700 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(13%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.

【土日祝】LUNCH COURSES

各コースメニューは皆様と一緒にお願い致します。

We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

シーズナル ランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

～お好きなオードブルを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

真狩村野菜と海老のテリーヌ *Shrimp & Vegetables Terrine* or スモークサーモンのマリネ *Marinated Smoked Salmon* or 白麗茸のカツレツ *Seasonal Mushroom Cutlet*

さつまいも のスープ ～カプチーノ仕立て～
Sweet Potato Soup

黒舞茸 と 牛バラ肉のラグー
Seasonal Mushroom & Beef Belly

釜揚げシラス パスタ
Boiled Whitebait Pasta

～お好きなメインディッシュを1品お選び下さい～
Please choose the one you like among those.

イベリコ豚 炭火焼 *Iberian Pork Charcoal grill* or バベットステーキ *Skirt Steak* or 牛タンシチュー パイ包み焼き *Beef Tongue Stew Wrapped in Pie*

黒毛和牛ランプ炭火焼 (+ ¥2,200) *Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump* or オマール海老 グリエ (+ ¥2,200) *Charcoal Grilled Lobster*

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥7,700 /per person

スペシャル ランチコース SPECIAL LUNCH COURSE

北海道産 毛蟹のチョップサラダ
Hairy Crab & Chopped Salad

ジャンボマッシュルーム&和牛のファルシ
Jumbo Mushroom Stuffed with Beef

栗のスープ
Chestnut Soup

釜揚げシラス パスタ
Boiled Whitebait Pasta

黒毛和牛 ランプ 炭火焼
Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Rump

黒毛和牛ランプを お差額¥2,200にて 黒毛和牛サーロインへご変更出来ます。※ 皆様ご統一をお願いいたします。
You can change the wagyu-beef rump to wagyu-beef sirloin for an additional 2,200yen
※ Please choose same for all.

デザート & カフェ
Dessert & Cafe

¥12,100 /per person

天候によって食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記料金は消費税(10%)が含まれております。別途サービス料(13%)を賜ります。
Ingredients are subject to change based on weather condition. All prices include 10% tax and are subject to a 13% service charge.