

【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.