

# GRAND 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 ディナーコース SEASONAL DINNER COURSE

栗のスープ  
*Chestnut Soup*

～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.*

北海道産 毛蟹のチョップサラダ *Hairy Crab & Chopped Salad* or スモークサーモンのマリネ *Marinated Smoked Salmon* or 真狩村ポワローと鴨のコンフィ グラチネ *Leek & Duck Gratine*

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

釜揚げシラス パスタ  
*Boiled Whitebait Pasta*

イベリコ豚 炭火焼  
*Iberian Pork Charcoal grill*

or

バベットステーキ  
*Skirt Steak*

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

or

オマール海老 グリエ  
*Charcoal Grilled Lobster*

クレームブリュレ *Creme Brulee* or モンブラン (+¥1,100) *Chestnut Cake*

クレームブリュレ *Creme Brulee* or モンブラン (+¥1,100) *Chestnut Cake*

¥12,100 /per person

¥14,300 /per person

## シェフズスペシャル ディナーコース CHEF'S SPECIAL DINNER COURSE

自家製スモークサーモンとキャビア  
*Marinated Smoked Salmon with Caviar*

ポルチーニ茸のオムレツ  
*Porcini Mushroom Omelet*

紅葉鯛のアンクルート ～ソース ショロン～  
*Seabream Wrapped in Pie*

オマール海老のパスタ  
*Lobster Pasta*

黒毛和牛 サーロインの炭火焼  
*Chacoal Grilled Japanese-Wagyu Beef Sirloin*

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

クレームブリュレ *Creme Brulee* or モンブラン (+¥1,100) *Chestnut Cake*

¥18,700 /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.*