

サスティナブルシーフードの  
サラダ仕立て  
Sustainable Seafood  
With Salad

季節のクリームスープ  
Seasonal Soup

近海ソイの赤ワイン煮根菜添え  
Braised Inshore Sea Bream  
In Red Wine With  
Root Vegetables

道産牛のロースト  
道産マチルダポテト添え  
トリュフ風味のソース  
Roasted Hokkaido Beef  
With Seasonal Vegetables  
And Truffle Sauce

鰻とろろ小丼 お椀  
Small Bowl of Rice Topped  
With Grated Yam And Eel,  
Miso Soup

パストリー特製季節のデザート  
Pastry Special  
Seasonal Dessert



**JAPANESE  
WESTERN  
COURSE**

¥9,045  
(¥9,950)

**MENU**

メニューに記載のある丸括弧内の料金は、消費税が含まれた金額になります。  
Price within brackets is inclusive of Consumption Tax.  
食品はすべて、アレルギーが存在する場所で調理されています。

アレルギーや不耐性、特別な食事要件がある方々で、使用食材について知りたい方は、管理担当者に尋ねてください。  
All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a member of the Management Team.