

Melt

BAR AND GRILL

Amuse | アミューズ

CHEF'S SPECIAL

本日のひとしな

Appetizer | 前菜

SUSTAINABLE MARINATED SALMON AND
VEGETABLES DIP TOPPED WITH CAVIAR

サスティナブルサーモンのマリネと

野菜のディップ キャビア添え

Soup | スープ

TRUFFLE FLAVOR HOKKAIDO MUSHROOM CONSOMME

道産キノコのコンソメスープ トリュフ風味

Fish | お魚料理

SAUTEED HOKKAIDO ROCK FISH AND SCALLOP

WITH SEA URCHIN AND BISQUE SAUCE

道産ソイとホタテのソテー 雲丹添え ビスクソース

Meat | お肉料理

GRILLED AND BRAISED HOKKAIDO BEEF WITH

ROASTED SEASONAL VEGETABLES AND BIGARADE SAUCE

道産牛のグリルとブレゼ

季節野菜のロースト ヴィガラードソース

Dessert | デザート

PASSION FRUIT PAVLOVA CREAM

パブロバ、パッションフルーツのクリーム

SERVED WITH ONE GLASS OF CHAMPAGNE
グラスシャンパン一杯付き

¥18,091 (¥19,900)

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、アレルゲン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.