



# Menu de Premier

北海道厚岸産牡蠣のポッシェ キャビア添え  
すだち風味のフロマージュブラン

Boiled Hokkaido Oyster with Caviar  
Fromage Blanc, Sudachi Citrus Flavored

フォアグラのソテーとリンゴのキャラメリゼ  
長期熟成バルサミコ酢ソース

Sautéed Foie Gras and Caramelized Apple  
Aged Balsamic Vinegar Dressing

帆立のミキュイと蝦夷あわび  
わさび風味のバジルソースと肝ソース

Mi-Cuit (half-cooked) Scallop and Ezo Abalone  
Wasabi flavored Basil Sauce and Liver Sauce

セップ茸のクレームブリュレ  
リードヴォーのフリカッセ

Porcini Mushroom Cream Brûlée  
Fricassée of Ris de Veau

オマール海老

ポワローとキャビアのナージュ仕立て

Homard Lobster with Nagé of Leek and Caviar

黒毛和牛フィレとフォアグラのポワレ トリュフソース  
トリュフのリゾット トリュフラペ

Pan-Fried Japanese Black Wagyu Tenderloin and Foie Gras, with Truffle Sauce  
Truffle Risotto topped with Grated Truffle

※ご追加料金 ¥2,000 にて、松阪牛フィレ肉にご変更できます。  
You can change to Matsusaka Tenderloin with additional charge of 2,000 JPY

ベネズエラ産カカオ“チュアオ”のフォンダンショコラ

Fondant au Chocolat with Venezuelan Chuao Chocolate

横市フロマージュ舎“横市バター” バケット

Homemade Bread and Butter from Hokkaido  
Baguette

小菓子とコーヒー

Petits Fours and Coffee

## ¥28,000

※仕入れの状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。

※記載料金には、サービス料(15%)、消費税が含まれております。  
All prices are inclusive of 15% service charge and consumption tax.