

Twilight

Western Course

アミューズ

Amuse

アオリイカと菜の花のタルタル 鱒の卵添え

Tartar of squid and canola flower with trout roe

— パスタをお選びください —

Please choose a pasta

紅ずわい蟹と大根のスパゲッティ ボッタルガを鏝めて

Spaghetti with red crab and white radish with Bottarga

かに・小麦を使用しております。Including crab and wheat

又は or

鴨モモ肉と牛蒡のタリオリーニ オレンジ風味

Tagliolini with duck thigh and burdock, orange flavor

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

— 魚料理をお選びください —

Please choose a fish dish

鮮魚のポワレ 青葱とアンチョビのサルサヴェルデ

Pan-fried today's fish with salsa verde of green onions and anchovies

えび・かに・小麦を使用しております Including shrimp, crab and Wheat

又は or

鮮魚のヴァポーレ 蕪のフリカッセア

Vapore of the today's fish and turnip fricassee

えび・かに・小麦・卵・乳を使用しております Including shrimp, crab, wheat, eggs, and milk

— メインディッシュをお選びください —

Please choose a main dish

国産牛ロース肉のステーキ グリーンマスタード風味

Japanese beef loin steak with green mustard flavor

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

又は or

仔羊のグリル グレモラータソース

Grilled lamb with gremolata sauce

小麦・乳を使用しております Including Wheat and Milk

— デザートをお選びください —

Dessert

キャラメルショコラサレのムースと柚子香るパートブリック

Mousse of caramel chocolate salé and part brick of "Yuzu" citrus flavor

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

苺と濃厚ミルクのヴァシュラン仕立て

Vacherin with strawberry and rich milk

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp

蟹
Crab

くるみ
Walnut

小麦
Wheat

そば
Buckwheat

卵
Egg

乳
milk

落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥12,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

Horizon

Western Course

アミューズ

Amuse

アオリイカと菜の花のタルタル 鱒の卵添え

Tartar of squid and canola flower with trout roe

アンコウのフリット バジル風味のアン肝ペースト添え

Monkfish fritto with basil paste and minkfish liver

トラフグと葱のマリナーラ タリオリーニ

Tagliolini tiger pufferfish and onion, marinara sauce

鮮魚のポワレ 海苔のアイオリソース ボッタルガのアクセント

Pan-fried today's fish with seaweed aioli sauce and bottarga

黒毛和牛ロース肉のステーキ グリーンマスタード風味

Japanese Kuroge premium beef loin steak with green mustard flavor

— デザートをお選びください —

Dessert

キャラメルショコラサレのムースと柚子香るパートブリック

Mousse of caramel chocolate salé and part brick of "Yuzu" citrus flavor

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

又は or

苺と濃厚ミルクのヴァシュラン仕立て

Vacherin with strawberry and rich milk

小麦・卵・乳を使用しております Including Wheat, Egg and Milk

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp



蟹
Crab



くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
milk



落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております

Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥17,000

※表示料金には、消費税およびサービス料 (15%) が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances

Seasonal

アミューズ

Amuse

北海道産帆立貝柱と菜の花の生ハムコンソメ キャビア添え

Hokkaido scallop, canola flower and prosciutto consomme flavor with caviar

北海道の海の幸と温度卵 利尻昆布ソース

Hokkaido seafood and temperature egg with "Rishiri" sea kelp sauce

鶉とフォアグラのソテー トリュフ風味のジャガイモのニョッコ

Sauteed quail and foie gras, truffle flavored potato gnocco

北海道産鮮魚と雲子のムニエル もろみのコンディメント 柚子風味

Meuniered Hokkaido seasonal fish and cod soft roe, unrefined sake condiment, "Yuzu" citrus flavor

仔羊の赤ワイン漬けロートロ 百合根のフリット添え

Lamb Stew in Red Wine Sauce Rotolo with lily bulb fritters

柑橘のグラニテとハスカップのマリアージュ

Citrus granita and haskap mariage

モワルーショコラノワゼット ラベンダーの香るハチミツと共に

Moirou chocolat noisette with lavender scented honey

パン

Bread

コーヒー/紅茶

Coffee / Tea

海老
Shrimp



蟹
Crab



くるみ
Walnut

小麦
Wheat



そば
Buckwheat

卵
Egg



乳
milk



落花生
Peanut

※チョイスメニューに含まれるアレルギー物質に関しましては別途個別に表記しております
Allergy information for optional menu items are listed under each item.

¥22,000

※表示料金には、消費税およびサービス料(15%)が含まれております。 Prices include consumption tax and 15% service charge
食物などにアレルギーや不耐性をお持ちのお客様はスタッフにお申し付けください。 Please inform us if you have any food allergies or intolerances