

new year brunch menu



メニューより
お好きなスターターをお好きなだけ

コンソメ

メインコースを一品お選びください

デザートサロンより
お好きなスイーツを
コーヒー、紅茶と共に楽しみください

7,000

グラスシャンパン付き

9,000

グラスシャンパンと
ハウスビバレッジをお好きなだけ

+4,500

上記価格に15%のサービス料と消費税を頂戴いたします。

chefs signature starters



鮪のサラダ

フォアグラとイチジク ピスタッチオのクロケット

ブラータチーズとチェリートマト 黒オリーブ

雪室熟成豚のリエット 胡桃オイルのビネグレット

鱒のマリネ フィヨルドルビー レフォールクリーム カリフラワー 芽キャベツ

自家製スモークダック ラディッキオのキャラメリゼ 林檎とトリュフのサラダ

シェフおまかせサラダ

海老と茸のヴォローヴァン

イタリアンソーセージのニョッキ

ココナッツワッフル ミックスベリーコンポート ホイップクリーム

スフレパンケーキ - リコッタチーズ バニラバター

フレンチトースト - ブリオッシュ チョコレート バナナのキャラメリゼ

林檎とレーズンのコンポート

main courses



クレイポットチキン 冬野菜添え 2名様より

骨付きラムロースのグリル ローストパプリカ

グリルローストビーフ 春野菜 ソースセレクション

真鯛と海老のグリル 菜の花 ハーブバターソース

アップグレードオプション - シグネチャー 雪室熟成肉 -

北海道産 テンダーロイン FI120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円

北海道産 サーロイン FI120g 雪室熟成ガーリックマッシュポテト +4,200円

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限のあるお客様は
ご注文の際に係りの者にお申し付けください。