

brunch menu



メニューより
お好きなスタターをお好きなだけ

本日のスープ

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

6,500

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



- サーモンのマリネ フィヨルドルビー アボカドワサビクリーム
 - ハムの盛り合わせ
- アスパラガス うずらの卵 パルメザンチーズ アイオリソース
 - 季節野菜のムース
 - シェフおまかせサラダ
- バナナワッフル - 蜂蜜柚子コンポート アプリコットクーリ
ギリシャヨーグルト ココナッツ
- 黒豆スフレパンケーキ - 黒蜜 抹茶 紫蘇 マスカルポーネクリーム
 - ベリーフレンチトースト - ハスカップ クランベリー
シャンティークリーム メープルシロップ

main courses



骨付きポークロースのグリル 蜂蜜とマスタード スパイスクラスト
林檎のキャラメリゼ 季節のグリーンリーフ

グリルローストビーフ ローズマリーとガーリックマリネ
マッシュポテト 春野菜 ホースラディッシュ ビーフジュ
カービングスタイル または グリルステーキスタイル

グリルシーフードブロシェット 本日の鮮魚 シュリンプ 帆立貝 タコ 季節の野菜
雪室熟成生醤油バターソース トマトサルサ アイオリソース

茄子のグラタン トマト バジル パルメザンチーズ

シグネチャー クロワッサンエッグベネディクト
トマトオランダーズソース ホウレンソウ シャンパンハム ルッコラ

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 F1120g 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 F1120g 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。