

Melt

BAR AND GRILL

リヴィエール

RIVIERE

アミューズ

Amuse Bouche

サーモンのマリネと香味野菜

チーズムースと共に

Marinated Salmon and potherb Vegetables
Cheese Mousse

フォワグラのフラン

Foie Gras Pudding

道産ヒラメのポワレ

ハマグリとアサリのスープ仕立て

Pan fried Hokkaido Flounder
Clam Soup

北海道産合鴨レッグのコンフィ

旬の温野菜と共に

Hokkaido Duck Confit
Steamed Vegetables

又は/or

北海道産和牛のグリル

旬の温野菜と共に

Grilled Hokkaido Beef with Steamed Vegetables

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥8,000

モンターニュ

MONTAGNE

フォワグラのテリーヌ カシスの香り

姫リンゴのコンポート

Foie Gras Terrine with Cassis flavor
Apple Compot

オマール海老と道産野菜のサラダ仕立て トリュフの香り

Lobster and Hokkaido Vegetable Salad with Truffle flavor

贅沢な旬野菜のスープ 2つの味わい

Seasonal Vegetable Soup

金目鯛のポワレ

ツブ貝と茸のガーリックソテーと共に

Pan fried Alfonsino
Garlic sauteed Whelk and Mushroom

北海道産蝦夷鹿肉のグリル 旬の温野菜と共に

ベリーソース

Grilled Hokkaido Venison with steamed seasonal Vegetables
Berry Sauce

又は/or

北海道産黒毛和牛フィレ肉のグリル 旬の温野菜と共に

赤ワインソース

Grilled Hokkaido Beef Tenderloin with steamed seasonal Vegetables
Red Wine Sauce

本日のデザート

Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥13,000

表記料金には別途、8%の税金と13%のサービス料を申し受けます。

食品アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

8% tax and 13% service charge will be added to the total amount.

For those with special dietary requirements or allergies who wish to know more about food ingredients used, please ask the manager.