

Melt

BAR AND GRILL

リヴィエール
RIVIERE

前菜/Appertizer

近海産魚介のハーブマリネ 彩野菜のカポナータ添え
バルサミコソース

Marinated seasonal Seafood with Caponata
Balsamic sauce

スープ/Soup

本日のスープ
Soup of the Day

魚料理/Seafood Dish

季節鮮魚とホタテ貝のアクアパッツァ風 カルタファタ包み
Seasonal Fish and Scallop
Acqua Pazza Style

メイン/Main Dish

北海道産牛フィレのグリル 季節の温野菜のサラダ仕立て
Grilled Hokkaido Beef Tenderloin
With steamed Vegetables

パン

Today's Bread

デザート

Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥6,000

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

Melt

BAR AND GRILL

モンターニュ
MONTAGNE

前菜/Appertizer

山海の幸のサラダ仕立て 季節のエッセンスと共に
Seasonal Choice Mixed Salad

スープ/Soup

季節野菜のスープ
Seasonal Vegetable Soup

魚料理/Seafood Dish

オホーツク産タラバ蟹とホタテ貝のソテー
ハーブたっぷりの温製ラビゴットソース
Sautéed King Crab and Scallop With Ravigote Sauce

メイン/Main Dish

穀物肥育骨付きラム肉のグリル
マスタード添え 旬の北海道野菜添え
Bone-in Lamb with Mustard Sauce and seasonal Hokkaido Vegetables

パン

Today's Bread

デザート

Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

¥9,000

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