

Melt

BAR AND GRILL

リヴィエール

RIVIERE

アミューズ
Amuse Bouche

タラバ蟹の瞬間スモーク
Smoked King Crab

濃厚な野菜のポタージュ
Vegetable Cream Soup

北海道産 平目のムニエル
ニセコ産チーズを使ったリゾットとともに
Hokkaido Flounder Meuniere
Niseko Cheese Risotto

北海道産合鴨レッグのコンフィ
フォアグラとトリュフの香り
Hokkaido Duck Confit
Foie Gras and Truffle flavor

又は/or

北海道産和牛のグリル
フォアグラとトリュフの香り
Grilled Hokkaido Beef
Foie Gras and Truffle favor

季節のデザート
Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥10,000

モンターニュ

MONTAGNE

フォアグラのテリーヌ カシスの香り
姫りんごのコンポート添え
Foie Gras Terrine with Cassis flavor
Apple Comport

ドナルドサーモンのマリネ
Marinated Hokkaido Salmon

贅沢な旬野菜のスープ 2つの味わい
Vegetable Soup

オマール海老のポアレ
リングイネと濃厚なトマトソースを添えて
Pan fried Lobster
Tomato Sauce with Linguine

北海道産蝦夷鹿肉のグリル フレッシュ白トリュフ
ハスカップソース
Grilled Hokkaido Venison and White Truffle
Haskap Sauce

又は/or

北海道産黒毛和牛フィレ肉のグリル フレッシュ白トリュフ
赤ワインソース
Grilled Hokkaido Beef Tenderloin and White Truffle
Red Wine Sauce

季節のデザート
Dessert of the Day

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

¥15,000

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.