

【 Lunch A 】

・ ~ Amuse ~ ・

茸 / 根セロリ / 生ハム
Mushroom Celeriac Jamón Serrano

[ポタージュ追加 500円(税込)]
Potage Soup for additional 500JPY

・ ~ Main ~ ・

▼ メイン料理を一品お選びください ▼

道産平目 / 縮みほうれん草 / 春菊 / アサリ
Flounder Chijimi Spinach Crown Daisy Clam

道産牛 / 昆布 / 根菜 / コンソメ
Hokkaido Beef Kombu Root Vegetable Consommé

・ ~ Dessert ~ ・

キタノカオリ / 金柑 / 焙茶 / クリームチーズ
“Kitanokaori” Pound Cake Citrus Hojicha Cream Cheese

珈琲 or 紅茶
Coffee or Tea

3,500円(税込)

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。
食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

【 Lunch B 】

・ ~ Amuse ~ ・

茸 / 根セロリ / 生ハム
Mushroom Celeriac Jamón Serrano
ポタージュ
Potage

・ ~ Main ~ ・

道産平目 / 縮みほうれん草 / 春菊 / アサリ
Flounder Chijimi Spinach Crown Daisy Clam

道産牛 / 昆布 / 根菜 / コンソメ
Hokkaido Beef Kombu Root Vegetable Consommé

・ ~ Dessert ~ ・

キタノカオリ / 金柑 / 焙茶 / クリームチーズ
“Kitanokaori” Pound Cake Citrus Hojicha Cream cheese

珈琲 or 紅茶
Coffee or Tea

5,000 円(税込)

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。
食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

【 Weekday Lunch Plate 】

・ ~ 15 種類の道産野菜と中札内鶏のサラダ ~ ・

15-Hokkaido Vegetable and Naka Satsunai Chicken Salad

▼ 選べる本日のドレッシング ▼

Dressing of Your Choice

《 1 》 札幌黄 / 山わさび / マスタード

“Sapporo Ki” Onion Hokkaido Horseradish Mustard

《 2 》 道産ハスカップ / 醤油 / シェリービネガー

Hokkaido Haskap Berry Soya Sauce Sherry Vinegar

《 3 》 黒にんにく / バルサミコビネガー

Black Garlic Balsamic Vinegar

・ ~ 道産牛のビーフシチュー ~ ・

Hokkaido Beef Stew

・ ~ バケット ~ ・

Bread

1,800 円(税込)

[珈琲追加 500 円(税込)]

Coffee for additional 500JPY

産地、アレルギー、原材料等の詳細はスタッフにお尋ねください。
食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。