

Chef's Degustation

Egg Sandwich エッグサンドウィッチ
avruga, fermented butter

Hairy Crab & Cucumber Tart 毛蟹と胡瓜のタルト
green olive, garlic, lemon

Rainbow Trout Confit ニジマスのコンフィ
vegetable salsa, salt kombu, parsley, almond

Homard Bleu de Bretagne ブルターニュ産オマール
gribiche sauce, tomato, prawn oil

Hokkaido Venison Tartar エゾ鹿肉タルタル
walnut, beetroot, japanese herb salad

540 Days Aged Potato 熟成じゃがいも
seared scallop, truffle & scallop cream

Braised Endive アンディーブのプレゼ
jamon iberico, niseko mimolette

Chargrilled Wagyu Chateaubriand 和牛シャトーブリアン
potato puree, spinach, veal jus, horseradish butter

Roasted Apple & Cheese Cake 林檎ローストチーズケーキ
happy cow ice cream

Coffee or Tea コーヒー又はお茶
petit four

Wine Pairing (7 wines)
Non-Alcohol Pairing (5 beverages)

8,800 yen per person
5,500 yen per person

Child Course menu

a complimentary glass of juice

Egg & Avruga Sandwich
たまごとアヴルーガのサンドウィッチ
homemade potato focaccia

Niseko Potato Potage
ニセコポテトポタージュ
homemade potato focaccia

Grilled Notsuke Scallop
ほたてのグリル
brown rice risotto

Chargrilled Hokkaido Wagyu Beef
ほっかいどう わぎゅう の すみびやき
aged potato, veal jus

Chocolate Brownie
チョコレートブラウニー
happy cow ice cream

Hot Chocolate or Tea
ココア又はこうちゃ
petit four