

Lumière

<アミューズ>

シェフのインスピレーションの一皿

<冷製オードブル>

マダチのポシェ ショーフロワ

<温製オードブル>

リードヴォーとモリーユ茸のフリカッセ

<魚料理>

北海道産海の幸ブイヤベース風

<肉料理>

十勝ハーブ牛フィレ肉とフォアグラのアンクルート
トリュフのソースと香りを包んで

<ライス or パン>

秋刀魚の炊き込みご飯とコンソメ
または 本日のパン

<デザート>

アールグレイのブリュレ風と季節のフルーツ添え

<小菓子>

本日の小菓子

<食後のお飲み物>

コーヒー または 紅茶

Lumière

<Amuse>

A dish inspired by the chef

<Cold Appetizers>

Soft roe of Pacific cod pocher Chaud-froid

<Hot Appetizers>

Fricassée of sweet bread and morel mushrooms

<Fish>

Hokkaido Marine foodstuffs Bouillabaisse style

<Meat>

*En Croûte of Tokachi-Herb filet of beef and Foie Gras
Spread truffle sauce and aroma*

<Rice or Bread>

*Pacific saury seasoned rice with consommé
or Today's bread*

<Dessert>

earl gray brulee with seasonal fruits

<Drink>

Coffee or Tea