

SΛWΛKΛ

To ensure a smooth dining experience,
we kindly request that all guests at the table choose
the same dining style-either a la carte or set menus.

スムーズなお食事のため、テーブルにご着席のお客様全員に
アラカルトまたはセットメニューのいずれか、
同じお食事スタイルをお選びいただきますようお願いいたします。

Appetizer

前菜

Scallop Kombu-jime, Radish and Herbs 帆立の昆布締め ラディッシュとハーブ	4,000
Cod Terrine, Grilled Celeriac and Purée 鱈のテリーヌ 根セロリのグリルとピューレ	3,800
Charcoal-seared Hamachi, Soy Sauce Dashi and Garlic Oil ハマチの炭火炙り 醤油出汁とガーリックオイル	4,200
Shrimp Tartare and Prawn Shumai, Yuzu Mayonnaise 甘海老のタルタルと海老揚げシュウマイ 柚子マヨネーズ	4,600

Main Dishes

メインディッシュ

Fish of the Day Charcoal Grilled, Potato and Miso Espuma Sauce 本日の魚 炭火焼き ジャがいもと味噌のソース	6,500
Eel with Matcha and Shimeji Tempura Sudachi, Sake Kasu Salt 抹茶風味の穴子と占地の天婦羅 酢橘 酒粕塩	4,800
Hokkaido Duck Breast Jospier Oven Grilled, Yuzu Bigarade, Turnip 北海道産鴨胸肉のジョスパーオープン焼 柚子ビガラード 蕪	6,500

The price includes 15% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料15%と消費税が含まれております。

Main Dishes

メインディッシュ

Hokkaido Venison Jospier Oven Grilled, Sansho Cream Sauce, Kinome, Grilled Shiitake 北海道産鹿肉のジョスパーオープン焼 山椒クリームソース 木の芽 焼椎茸	8,900
Hokkaido Wagyu Ichibo, Seasonal Grilled Vegetables 北海道産和牛のイチボ 季節の野菜のグリル	11,000
Hokkaido White Rice, Miso and Pickles 北海道産白米と味噌汁 漬物	900

Desserts

デザート

Parfait with Cassis Sauce カシスのパルフェ	1,300
Pannacotta with Japanese Strawberry 国産いちごのパナコッタ	1,300
Today's Dessert 本日のデザート	1,300

The price includes 15% service charge and consumption tax.
料金にはサービス料15%と消費税が含まれております。