

Seasonal

シーズナル

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

Marinated white fish, raspberry and pink vegetables with caviar
白身魚のマリネ フランボワーズとレギューム・ロゼ キャビアとともに

*"Paris Soir" chilled potato potage with consommé jelly
onion espuma and sea urchin*

新じゃが芋の冷製ポタージュ "パリ・ソワール"
新玉葱のエスプーマとコンソメジュレ 雲丹を添えて

Chef's recommended fish and shellfish, braised leek with shellfish broth

シェフおすすめの鮮魚と貝類
リーキのエトフェと潮風香る貝のブイヨン

Please choose a main dish.

下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

*Brioche wrapped domestic beef fillet
with stuffed cabbage, truffle essence*

国産牛フィレ肉 新緑の装い
ブリオッシュ・ヴェールとシューファルシ トリュフのエッセンスで

Grilled "Kuroge wagyu" beef colorful vegetables with truffle sauce

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 彩り豊かな野菜のテクスチャー
ソース・ペリゲー (+¥4,000)

"Terrine de fromage" combination of melon, verbena scent

テリーヌ・ド・フロマージュ
メロンとのマリアーージュ ヴェルベーンの香りとともに

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

	¥14,000
Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB 会員さま)	¥12,000

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。
Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.

Specialty
スペシャリティー
〜Blessing of Hokkaido〜

Small appetizer
お食事前の軽い一皿

Crab from Hokkaido, two kinds of taste
北海道産蟹 2種の味わい

Vegetables from Hokkaido
北海道野菜 フェルミエール

Asparagus and spot shrimp, sabayon sauce
アスパラガス ボタン海老 サバイヨン

Fish and clams with seafood broth
鮮魚 あさりえもん ア・ラ・ナージュ

Please choose a main dish.
下記よりメインディッシュをお一つお選びください。

Wagyu beef fillet from Hokkaido, potato and truffle
北海道産和牛フィレ 馬鈴薯 トリュフ

*Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, foie-gras and truffle, Rossini style
various potato from Hokkaido*
A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ フォアグラ トリュフ ロッシーニ風
北海道産ジャガイモのデグリネゾン (+¥3,000)

*Brioche, Japanese sake scent
melon and cream cheese espuma*
日本酒香るサヴァラン
メロンとクリームチーズのエスプーマ

Coffee and petit four
コーヒーと小菓子

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥20,000
¥18,000

特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
当社のアレルゲン情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

Chef's Passion

シェフズパッション

Small appetizer

お食事前の軽い一皿

"Ezo abalone" and caviar, combination of fruit-tomato with basil essence

蝦夷鮑とオセトラキャビア フルーツマトとのマリアージュ
バジルのエッセンスを添えて

Asparagus and spot shrimp mie-cuit with sabayon sauce

露地アスパラガスとボタン海老のミキューイ サバイヨンソースで

CHEF'S SPECIALTY

Potato wrapped egg with grilled king crab

ジャガイモに包まれた半熟卵
タラバ蟹のグリエとともに

Chef's recommended fish, shellfish

salmon roe and braised leek with shellfish broth

シェフおすすめ鮮魚と貝類
イクラとリーキのエトフェ 潮風香る貝のブイヨン

Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, foie-gras and truffle, Rossini style

various potato from Hokkaido

A5 黒毛和牛フィレ肉のグリエ フォアグラ トリュフ ロッシーニ風
北海道産ジャガイモのデグリネゾン

Brioche, Japanese sake scent

melon and cream cheese espuma

日本酒香るサヴァラン
メロンとクリームチーズのエスプーマ

Coffee and petit four

コーヒーと小菓子

	¥26,000
Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま	¥23,000

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act.

Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials.

At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used.

The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc.

Appetizer 前菜

- | | | | |
|---|---|----------|---------|
| 1 | <i>Asparagus from Hokkaido and shrimp, sabayon sauce</i>
北海道産アスパラガスと海老のマリネ サバイヨンソース | P | ¥2,800 |
| 2 | <i>Crab from Hokkaido, two kinds of taste</i>
北海道産蟹 2種の味わい | P | ¥5,400 |
| 3 | <i>"Ezo abalone" and caviar, combination of fruit-tomato with basil essence</i>
蝦夷鮑とオセトラキャビア フルーツトマトとのマリージュ
バジルのエッセンスを添えて | | ¥6,200 |
| 4 | <i>White kidney beans falafel steak, onion stock, sauce with warm vegetables</i>
白いんげん豆のファラフェルステーキ 焼き玉葱のジュ 温野菜添え | GF, V, P | ¥3,000 |
| 5 | <i>Combination salad, sherry vinaigrette flavor</i>
コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味 | GF, V, P | ¥2,000 |
| 6 | <i>Assorted warm vegetables</i>
バラエティー豊かな温かい彩り野菜の盛り合わせ | GF, V, P | ¥2,500 |
| 7 | <i>Assorted cheese from Hokkaido</i>
北海道チーズの盛り合わせ | P | ¥3,000 |
| 8 | <i>Caviar Brise Verte style (30g)</i>
キャビア ブリーズヴェールスタイル (30g) | | ¥12,000 |

Soup スープ

- | | | | |
|----|--|--|--------|
| 9 | <i>Consommé soup</i>
コンソメスープ | | ¥2,500 |
| 10 | <i>"Paris Soir" chilled potato potage with onion espuma and jelly</i>
新じゃが芋の冷製ポタージュ "パリ・ソワール" 新玉葱のエスプーマとジュレを添えて | | ¥2,500 |

Seafood 魚介料理

- | | | | |
|----|---|---|--------|
| 11 | <i>Chef's recommended fish and shellfish, shellfish broth</i>
シェフおすすめの鮮魚と貝類 潮風香る貝のブイヨン | P | ¥4,200 |
| 12 | <i>Chef's recommended sauteed white fish, mellow tomato sauce</i>
シェフおすすめの白身魚のソテー 芳醇なトマトソースで | | ¥3,800 |

当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。
当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事ができません。
当社のアレルゲン情報(特定原材料7品目)は、使用原材料及び製造会社等からの原材料情報(食品表示)を基にご案内いたします。

仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(15%)を加算させていただきます。

Meat 肉料理

13	<i>Grilled domestic chicken, mustard sauce</i> 国産鶏のグリエ マスタードソース	P	¥3,800
14	<i>Grilled beef fillet with mellow sauce</i> 国産牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースとともに	100g / 3.5 OZ 150g / 5 OZ	¥5,000 ¥7,200
15	<i>Grilled "Kuroge wagyu" beef fillet with various potato</i> 黒毛和牛フィレ肉のグリエ ジャガイモのデグリネゾン		¥11,000
16	<i>Grilled A5 rank "Kuroge wagyu" beef fillet, truffle sauce</i> 黒毛和牛 A5 フィレ肉のグリエ トリュフソース	100g / 3.5 OZ	¥13,000

Pasta パスタ

17	<i>Wagyu beef bolognese spaghetti</i> 和牛のボロネーゼ スパゲッティ		¥3,000
18	<i>Vongole-Bianco, clams from Akkeshi</i> 厚岸産 あさりえもんのボンゴレビアンコ		¥3,000

Desserts デザート

19	<i>Ice cream [Vanilla · Chocolate · Matcha green tea]</i> アイスクリーム [バニラ · チョコレート · 抹茶]	GF	¥1,500
20	<i>Sherbet [Pear · Peach · Strawberry]</i> シャーベット [洋梨 · 桃 · 苺]	GF, V, P	¥1,500
21	<i>"Terrine de fromage" combination of melon, verbena scent</i> テリーヌ・ド・フロマージュ メロンとのマリアージュ ヴェルベーンの香りとともに		¥2,500
22	<i>Brioche, Japanese sake scent, melon and cream cheese espuma</i> 日本酒香るサヴァラン メロンとクリームチーズのエスプーマ		¥2,500

23	<i>Coffee</i> コーヒー	¥1,100	26	<i>Espresso</i> エスプレッソ	¥1,200
24	<i>Café au lait</i> カフェ・オ・レ	¥1,200	27	<i>Tea</i> 紅茶	¥1,100
25	<i>Cappuccino</i> カプチーノ	¥1,200	28	<i>Herb tea</i> ハーブティー	¥1,200

GF...Gluten free(グルテンフリー) V...Vegetarian(ベジタリアン) P...Pork free(ポークフリー)

Accommodations regarding food allergies at our restaurants, banquet facilities, etc. shall cover only the seven specific raw materials (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, dairy, peanuts) that manufacturing companies, etc. (our food suppliers) have an obligation to label under the Food Labeling Act. Guests who wish for accommodations regarding any of these seven specific raw materials are asked to make a request in advance. To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the seven specific raw materials. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other than the ingredients being used. The allergy information (seven specific raw materials) is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufacturers, etc. Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. Price includes consumption tax. Additional service charge 15% will be added.