

Azure

アジュール

Poached asparagus and shrimp, sabayon sauce, nuts scent
アスパラガスのポシェと天使の海老
ナッツ香るサバイヨンソースで

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

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。

Chef's recommended fish and braised leek with shellfish broth
シェフおすすめ鮮魚 リーキのエトフェ
潮風香る貝のブイヨン

"Shiretoko chicken" and stuffed foie gras, ginger red wine sauce
知床鶏とフォアグラのファルシ 生姜風味の赤ワインソース

Grilled domestic beef fillet, colorful vegetables with mellow sauce
国産牛フィレ肉のグリエ 彩り豊かな野菜のテクスチャー
芳醇なソースで (+¥1,500)

Grilled "Kuroge wagyu" beef colorful vegetables with truffle sauce
黒毛和牛のグリエ 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
コーヒー

¥6,000

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.

Plaisir
プレジール
~Blessing of Hokkaido~

Small appetizer
お食事前の軽い一皿

Asparagus from Hokkaido and shrimp, sabayon sauce
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

Fish from Hokkaido, braised leek with shellfish broth
北海道産鮮魚 リーキのエトフェ
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。

"Shiretooko chicken" and stuffed foie gras, ginger red wine sauce
知床鶏とフォアグラのファルシ 生姜風味の赤ワインソース

Grilled domestic beef fillet, vegetables from Hokkaido
牛フィレ肉のグリエ 北海道野菜のフェルミエール風

Wagyu beef fillet from Hokkaido, potato and truffle sauce
北海道産黒毛和牛フィレのグリエ 馬鈴薯
トリュフソース(+¥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
コーヒー

Seibu Prince Global Rewards (SEIBU PRINCE CLUB) 会員さま ¥9,000
¥8,000

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ギーの微量混入を完全に防止する事ができません。
当社のアレルギー情報(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。

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
リーキのエトフエ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

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.

Soup ▪ Pasta ▪ Appetizer スープ・パスタ・前菜

- | | | | |
|---|--|----------|--------|
| 1 | <i>"Paris Soir" chilled potato potage with onion espuma and consommé jelly</i> | | ¥2,500 |
| | 新じゃが芋のポタージュ "パリ・ソワール" 新玉葱のエスプーマとジュレを添えて | | |
| 2 | <i>Wagyu beef bolognese spaghetti</i> | | ¥3,000 |
| | 和牛のボロネーゼ スパゲッティ | | |
| 3 | <i>Vongole-Bianco, clams from Akkeshi</i> | | ¥3,000 |
| | 厚岸産 あさりえもんのボンゴレビアンコ | | |
| 4 | <i>Combination salad, sherry vinaigrette</i> | GF, V, P | ¥2,000 |
| | コンビネーションサラダ シェリーヴィネガー風味 | | |
| 5 | <i>Asparagus from Hokkaido and shrimp, sabayon sauce</i> | P | ¥2,800 |
| | 北海道産アスパラガスと海老のマリネ サバイオンソース | | |

Seafood ▪ Meat 魚料理・肉料理

- | | | | |
|---|---|----------------|--------|
| 6 | <i>Chef's recommended fish and shellfish, shellfish broth</i> | P | ¥4,200 |
| | シェフおすすめの鮮魚と貝類 潮風香る貝のブイヨン | | |
| 7 | <i>"Shiretoko chicken" and stuffed foie gras, ginger red wine sauce</i> | | ¥4,800 |
| | 知床鶏とフォアグラのファルシ 生姜風味の赤ワインソース | | |
| 8 | <i>Grilled domestic beef fillet with mellow sauce</i> | 100 g / 3.5 OZ | ¥5,000 |
| | 国産牛フィレ肉のグリエ 芳醇なソースとともに | 150 g / 5.0 OZ | ¥7,200 |

Dessert デザート

- | | | | |
|----|---|----------|--------|
| 9 | <i>Ice cream [Vanilla ▪ Chocolate ▪ Matcha green tea]</i> | GF | ¥1,500 |
| | アイスクリーム〔バニラ・チョコレート・抹茶〕 | | |
| 10 | <i>Sherbet [Pear ▪ Peach ▪ Strawberry]</i> | GF, V, P | ¥1,500 |
| | シャーベット〔洋梨・桃・苺〕 | | |
| 11 | <i>Coffee</i> | コーヒー | ¥1,100 |
| 12 | <i>Café au lait</i> | カフェ・オ・レ | ¥1,200 |
| 13 | <i>Cappuccino</i> | カプチーノ | ¥1,200 |
| 14 | <i>Espresso</i> | エスプレッソ | ¥1,200 |
| 15 | <i>Tea</i> | 紅茶 | ¥1,100 |
| 16 | <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)

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.