



Fleur d'Olive

フルールド・オリヴ

シェフおまかせ 黒毛和牛ディナー

アミューズ

◆
シェフおまかせオードフル

◆
鴨フォアグラのポワレ

◆
本日のお魚 シェフの気まぐれスタイルで・・・

◆
黒毛和牛リフレースのロースト

◆
プチデザート

おたのしみデザート

道産小麦の自家製パン、コーヒー

お1人様 8182(税込9000) 2名様より

★★ 季節の"牛フィレ"コース ★★

アミューズ

◆
シェフおまかせオードフル

◆
おまかせ料理

◆
本日のお魚 シェフの気まぐれスタイルで・・・

◆
特撰北海道産牛フィレの低温ロースト

◆
プチデザート

おたのしみデザート

道産小麦の自家製パン、コーヒー

お1人様 5000(税込5500) 2名様より

★..:*.°

シェフのおまかせコース

★..:*.°

アミューズ

◆
シェフおまかせオードフル

◆
本日のパスタ

◆
本日のお魚 シェフの気まぐれスタイルで・・・

◆
本日の肉料理

◆
デザート

道産小麦の自家製パン、コーヒー

お1人様 4091(税込4500) 2名様より

季節の“牛フィレ”“フォアグラ”コース

アミューズ
 シェフおまかせオードフル
 鴨フォアグラのポワレ
 本日のお魚 シェフの気まぐれスタイルで…
 特撰北海道産牛フィレの低温ロースト
 プチデザート
 おたのしみデザート
 道産小麦の自家製パン、コーヒー
 お1人様 6364(税込7000) 2名様より

シェフおまかせ“季節”のグルメディナー

アミューズ
 シェフおまかせオードフル
 蝦夷アワビのバター焼き
 鴨フォアグラのポワレ
 本日のお魚 シェフの気まぐれスタイルで…
 黒毛和牛リブロースのローストと
 上富良野産ポークの低温ロースト
 マグレ鴨のロースト
 プチデザート
 おたのしみ季節のデザート
 道産小麦の自家製パン
 コーヒー
 お1人様 11819(税込13000) 2名様より

※当日の食材等の都合によりメニュー内容に変更が生じる場合がございますので、あらかじめご了承下さい。 表示価格は税込です。

ボリュームたっぷり 季節のビストロ パーティーコース お飲み物付き!大皿料理 4名様より予約

ドリンク (お飲み物付き)

★★★ 白ワイン 250ml、赤ワイン 250ml、生ビール 2杯、ウーロン茶、オレンジジュース ★★★

オペラのパーティ大皿料理

お1人様 5000(税込5500) 4名様より

… 前菜 取り合わせ …
 本日のきまぐれ前菜
 おまかせ前菜

スモークサーモンのディル風味
 黒毛和牛の田舎風テリーヌ
 スペイン産イベリコポークのサラミとチーズ

本日のおまかせオードフル
 イタリア風本日のピッツア
 本日!市場からの魚のソテー
 本日の肉料理、シェフおまかせスタイル
 シェフのおすすめバスタ
 バエリアスペイン風サフランライス
 道産小麦の自家製 パン 2種
 おまかせデザート・デミタスコーヒー

マドモアゼルパーティ大皿料理

お1人様 4091(税込4500) 4名様より

… 前菜 取り合わせ …
 本日のきまぐれ前菜
 おまかせ前菜

スモークサーモンのディル風味
 黒毛和牛の田舎風テリーヌ
 スペイン産イベリコポークのサラミとチーズ

イタリア風本日のピッツア
 本日!市場からの魚のソテー
 本日の肉料理、シェフおまかせスタイル
 シェフのおすすめバスタ
 バエリアスペイン風サフランライス
 道産小麦の自家製 パン 2種
 おまかせデザート・デミタスコーヒー

ルースルのパーティ大皿料理

お1人様 5636(税込7000) 4名様より

… 前菜 取り合わせ …
 本日のきまぐれ前菜
 おまかせ前菜

スモークサーモンのディル風味
 黒毛和牛の田舎風テリーヌ
 スペイン産イベリコポークのサラミとチーズ

本日のきまぐれ前菜
 鴨フォアグラのシェフおまかせ!
 イタリア風本日のピッツア
 本日!市場からの魚のソテー
 北海道産牛フィレ網焼き、蝦夷わさび風味
 シェフのおすすめバスタ
 バエリアスペイン風サフランライス
 道産小麦の自家製 パン 2種
 おまかせデザート・デミタスコーヒー

シェフのおまかせスペシャルパーティーコース お1人様 7728(税込8500) 4名様より
 あわび、海老、タラバガニ、フォアグラ、道産黒毛和牛、トリュフなどのスペシャル料理

ディナー完全予約制

(当日受付15:00迄)

※日曜日のランチとディナーは
 完全予約制コースのみ(前日受付15:00迄)