



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ブル

◆
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…

◆
黒毛和牛リブロースのロースト

◆
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 8000 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ブル

◆
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 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ブル

◆
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 3900 2名様より

季節の"牛ファイル" "フォアグラ"コース

アミューズ
 シェフおまかせオードブル
 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・・・
 特撰北海道産牛ファイルの低温ロースト
 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 6000 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ブル
 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 10000 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、お飲み物付き！ 季節のビストロ パーティーコース ワイワイ楽しむ大皿料理 4名様より予約

ドリンク

★★★ 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 ★★★

オペラのパーティー

お1人様 5000 税込

・・・前菜 取り合わせ・・・

南仏風野菜のラクトウイユ

本日のきまぐれ前菜

スモークサーモンのデイル風味

ポークの田舎風テリーヌ

スペイン産イベリコポークのサラミとクリームチーズ

本日のおまかせオードブル

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

パ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ー

お1人様 4000 税込

・・・前菜 取り合わせ・・・

南仏風野菜のラクトウイユ

本日のきまぐれ前菜

スモークサーモンのデイル風味

ポークの田舎風テリーヌ

スペイン産イベリコポークのサラミとクリームチーズ

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

パ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

ルーフルのパーティー

お1人様 6000 税込

・・・前菜 取り合わせ・・・

南仏風野菜のラクトウイユ

本日のきまぐれ前菜

スモークサーモンのデイル風味

ポークの田舎風テリーヌ

スペイン産イベリコポークのサラミとクリームチーズ

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

北海道産牛ファイル網焼き、蝦夷わさび風味

シェフのおすすめバスタ

パ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 7000 税込

あわび、オマール海老、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

営業時間

ランチ 11:30~15:00

(L.O.14:30)

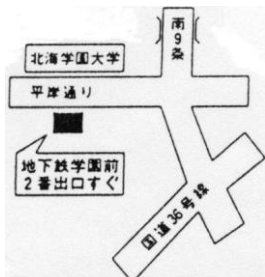
ディナー 17:30~22:00

(L.O.21:00)

定休日 月曜日

ディナー完全予約制

当日の予約受付 15:00迄



札幌市豊平区豊平 6条6丁目 5-16
 PH09 815-5151