



The Garden
Brasserie & Bar

野上総料理長 厳選食材北海道メニュー

Executive Chef Nogami's Hokkaido Menu
Featuring Carefully Selected Ingredients

20,000 (16,090)



Today's Amuse
本日のアミューズ

Sweet Shrimp from Hokkaido, Asparagus and Caviar Jelly
北海道産甘海老とアスパラガス キャビアのジュレ

Scallops from Notsuke and Truffle Salad
野付産帆立貝とトリュフのサラダ

Lightly Smoked Akan Wagyu Beef Consommé and Herb Oil
阿寒和牛の軽いスモーク コンソメとハーブオイル

Roasted Nemuro King Crab Seasonal Vegetables from Nemuro
根室たらば蟹のロースト 根室の野菜添え

Grilled Furano Wagyu Beef
Bearnaise Sauce with Ezo Wasabi and Red Wine Sauce
富良野和牛のステーキ
蝦夷山葵入りソースベアルネーズと赤ワインソース

Fromage Blanc Mousse from Hokkaido
Tropical Fruit Sorbet and Shihoro Haskap Berry Sauce
北海道産フロマージュブランのムース
トロピカルフルーツのソルベと士幌町ハスカップソース

Coffee or Tea
コーヒーまたは 紅茶

※2日前までのご予約制でございます。

※ This course is available by reservation only.
Reservations must be made at least 2 days in advance.

上記金額は（ ）内の本体価格にサービス料13%と税金を含んだお支払い金額となります。

All prices above are included 13% service charge and tax.