

# Menu Brique

ムニユ・ブリック

Amuse

アミューズ・ブーシュ

Entrée<1>

前菜

Entrée< 2 >

前菜

Poisson

魚料理

Porc/Chevrui

恵庭・マンガリツツア交雑種

または

白糠・“馬木葉”蝦夷鹿

Dessert

デザート

〈全6品〉

9,000 円(税込 9,900 円)

ペアリングプランーMenu Saison1ー

«Menu Brique + ワイン 5 種付»

16.000 円(税込 17,600 円)

※アレルギーをお持ちの場合は御予約時にお知らせください※

# Menu Chef

ムニユ・シェフ

Amuse

アミューズ・ブーシュ

Entrée<1>

前菜

Entrée< 2 >

前菜

Poisson

魚料理

Boeuf/ Chevrail

シェフおすすめ厳選牛

または

白糖・“馬木葉”蝦夷鹿

Dessert

デザート

〈全6品他〉

12,000 円(税込 13,200 円)

ペアリングプラン—Menu Saison2—

«Menu Chef + ワイン 5 種付»

19,000 円(税込 20,900 円)

※アレルギーをお持ちの場合は御予約時にお知らせください※

## MENU Chef Grand Cru

ムニユ・シェフ・グラン・クリュ

季節の恵みと時節の美しさを LABRIQUE の形でお届け

より厳選された食材で構成する  
Chef おまかせプレミアムコース

道産野菜や旨味豊富な海の幸と共に  
存分におたのしみください

【おまかせ・要予約2日前まで】

〈全6品〉

16,000 円(税込 17,600 円)

※このコースに限りランチ・ディナーのお時間問わず、ご予約頂けます