

Dinner Time 18:00 ~ 20:00 (ラストオーダー)

Anti-Aging Full-course dinner アンチエイジング フルコースディナー ¥4,200 (税込)



- Hors d'oeuvre オードブル
- Soup スープ
- Grilled Fish of the North Prawn's flavore White-wine sauce
北の鮮魚のポアレ ~エビの香りのパンブランソース
- Granite お口直しのグラニテ
- Fillet beef steak Champignon Anti-Aging sause
やわらか牛ヒレ肉のロースト仕立て ~キノコ入りアンチエイジングソース
- Bread or Rice パン又はライス (道産米使用)
- Dessert デザート
- Coffee or Tea or espresso 有機栽培コーヒー又はエスプレッソ又は紅茶

アンチエイジング効果が高い食事とは「抗酸化物質が含まれている」または「体内で抗酸化物質を合成するための材料となる栄養が含まれている」食材から作られたものです。タンパク質、脂質、糖質、ビタミン、ミネラルをバランスよく摂ることが基本です。

Anti-Aging Dinner アンチエイジング ディナー ¥2,500 (税込)

“Hokkaido” Chicken leg Soy ragout 道産チキンレッグの豆乳ラグー



- Hors d'oeuvre オードブル
- “Hokkaido” Chicken leg Soy ragout 道産チキンレッグの豆乳ラグー
- Dessert デザート
- Coffee or Tea or espresso 有機栽培コーヒー 又はエスプレッソ又は紅茶

豆乳には豊富なタンパク質が含まれる他、ビタミンB類やビタミンE、ナイアシン等の各種ビタミンが含まれます。タンパク質が肌再生に不可欠なのは言うに及ばず。ビタミンB類には、新陳代謝や皮脂分泌を正常化する作用が期待できます。ビタミンEは酸化防止や活性酸素除去。ナイアシンは、肌や粘膜の状態を整えます。
※2名様より承ります。

Fish Course フィッシュコース 北の鮮魚のポアレ ~エビの香りのパンブランソース



- Hors-d'oeuvre オードブル
- Soup スープ
- Bread or Rice パン or ライス (道産米使用)
- Dessert デザート
- Coffee or Tea or espresso コーヒー又はエスプレッソ又は紅茶

Beef Course ビーフコース やわらか牛ヒレ肉のロースト仕立て ~キノコ入りアンチエイジングソース



- Hors-d'oeuvre オードブル
- Soup スープ
- Bread or Rice パン or ライス (道産米使用)
- Dessert デザート
- Coffee or Tea or espresso コーヒー又はエスプレッソ又は紅茶

Set Menu セットメニュー

Today's Pasta Set 本日のパスタセット



- Salad サラダ
 - Coffee or Tea or espresso コーヒー又はエスプレッソ又は紅茶
- ¥1,380 (税込)

Cut Beef Steak Curry Set 牛ヒレ肉カットステーキカレーセット



- Salad サラダ
 - Coffee or Tea or espresso コーヒー又はエスプレッソ又は紅茶
- ¥1,980 (税込)

Bar Time



17:00 ~ 21:00

- ソフトドリンク各種
- アンチエイジングカクテル各種
- アルコール各種

Anti-Aging Lounge Symphony

アンチエイジングラウンジ シンフォニー