

Novvelle Pousse

Okurayama

日本には四季折々の旬を活かす

食文化があります。

フランスには中世からみがかれてきた

料理の技術があります。

和とフレンチが融合した

豊潤で繊細なメニューは、

フランス語で「新しい芽」という店名に

ふさわしいもの。

伝統の中に

北海道のテロワールを映すその一皿には、

自然の恵みと生産者様への

感謝もこめられています。

言葉よりも、あなたの味覚で感じてください。

Chef 加藤 秀克

ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O. 14:00)

Lunch

フルール・ソバージュ

Fleurs sauvages

¥3,500 (税込¥3,850)

Amuse bouche ~ 小さなお料理 ~

函館産アスパラのムース
コンソメジュレ
新芽のイメージ

Green asparagus mousse w/jellied consomme

北海道産鶏砂肝コンフィ
レンズ豆のサラダ

Salad w/chicken gizzard confit & lentil beans

石狩産椎茸ポターージュ

Soup w/"SHIITAKE" mushroom

Appetizer

北海道産豚肉
テートドフロマージュ

Pork terrine

Main dish

日高産桜鱒のグリエ
露の臺の香り

Grilled masu salmon w/butterbur scape

北海道産牛肉
アッシュェパルマンティエ

Oven-baked ground beef & potato

十勝産黒毛和牛 +¥1,800(税込¥1,980)

Wagyu from "TOKACHI"

上記3品の中から好きな物をお選び下さい。
魚料理、お肉料理、両方お召し上がりの方は
+¥1,200(税込¥1,320)で承っております。

Dessert

札幌の地酒「千歳鶴」の
酒粕を使った甘酒ソルベ
柑橘のジュレ

"CHITOSETSURU" Sake lees sherbet w/Jellied citrus

コーヒー／小菓子

Coffee / Small sweets

ディナー 17:30 ~ 21:30 (L.O. 20:00)

Dinner

ベル・モンターニュ

Belle montagne

¥6,500 (税込¥7,150)

Amuse bouche ~ 小さなお料理 ~

函館産アスパラのムース
コンソメジュレ
新芽のイメージ

Green asparagus mousse w/jellied consomme

北海道産鶏砂肝コンフィ
レンズ豆のサラダ

Salad w/chicken gizzard confit & lentil beans

石狩産椎茸ポターージュ

Soup w/"SHIITAKE" mushroom

石狩産鰯のマリネ・函館産蕪
夏に向け希望の一凛

Marinated herring & turnip

日高産桜鱒のグリエ
露の臺の香り

Grilled masu salmon w/butterbur scape

北海道大学で育った仔羊
トマト煮込みパイ包み焼き

または

十勝産黒毛和牛 +¥2,000(税込¥2,200)

Pie wrapped simmered lamb w/tomato

or
Wagyu from "TOKACHI"

札幌の地酒「千歳鶴」の
酒粕を使った甘酒ソルベ
柑橘のジュレ

"CHITOSETSURU" Sake lees sherbet w/Jellied citrus

コーヒー／小菓子

Coffee / Small sweets

ヌーベル・プース

Nouvelle pousse

¥10,000 (税込¥11,000)

Amuse bouche ~ 小さなお料理 ~

函館産アスパラのムース
コンソメジュレ
新芽のイメージ

Green asparagus mousse w/jellied consomme

北海道産鶏砂肝コンフィ
レンズ豆のサラダ

Salad w/chicken gizzard confit & lentil beans

石狩産椎茸ポターージュ

Soup w/"SHIITAKE" mushroom

石狩産鰯のマリネ・函館産蕪
夏に向け希望の一凛

Marinated herring & turnip

広尾町産毛蟹ロワイヤル

Royale w/hair crab

本日の鮮魚

Today's fish dish

十勝産黒毛和牛

Wagyu from "TOKACHI"

札幌の地酒「千歳鶴」の
酒粕を使った甘酒ソルベ
柑橘のジュレ

"CHITOSETSURU" Sake lees sherbet w/Jellied citrus

コーヒー／小菓子

Coffee / Small sweets

セゾン (要予約)

Saison

¥15,000 (税込¥16,500)

旬の食材を使ったシェフ渾身の料理で、おもてなしいたします

小さなお料理3品

Amuse bouche

前菜2皿

Appetizer

本日の鮮魚

Today's fish dish

十勝産黒毛和牛

Wagyu from "TOKACHI"

チーズ

Cheese

デザート

Dessert

コーヒー／小菓子

Coffee / Small sweets

※4日前までのご予約をお願いいたします

※アレルギーをお持ちの方、
苦手な食材がある方は、
ご予約の際にお申し付けくださいませ。

※仕入れ状況により、産地や食材が変わる場合がございます。 ※コースのオーダーはテーブルのみなさま同じ内容でお願いいたします。

アラカルト

À la carte

本日の前菜

Today's appetizer

¥1,800 (税込¥1,980)

本日のお肉料理

Today's meat dish

¥2,500 ~ (税込¥2,750 ~)

本日のお魚料理

Today's fish dish

¥2,500 ~ (税込¥2,750 ~)

十勝産黒毛和牛

Wagyu from "TOKACHI"

¥4,200 (税込¥4,620)

チーズ盛り合わせ

Cheese platter

¥1,200 (税込¥1,320)

デザート

Dessert

¥1,200 (税込¥1,320)

※魚の鮮度などにより、調理方法を変えてご提供いたします。