



## ENTREE

ニセコじゃがいものフリット Fried Niseko Potato	800
人参のポタージュとスパイストースト Carrot Pottage and Spiced Toast	900
人参のフリット スパイシーフムスと Fried Carrot with Spicy Hummus	1,000
アスパラと帆立のバターソテー Butter Sautéed Asparagus & Scallops	1,500
羊のトリッパ白ワイン煮込みとアスパラのグリル Wine Braised Lamb Tripe and Grilled Asparagus	1,500
桜鱒のマリネとアスパラの冷製 柚子胡椒と Marinated Trout and Asparagus with Yuzu Pepper	2,000

## SALAD / VEGETABLES

メリメロ ガーデンサラダ méli mélo Forest Salad	1,000
人参のケーキサレとサラダ Green Salad with Carrot Cake Salé	1,200
アスパラとリコッタチーズのサラダ Asparagus & Ricotta Salad	1,300
グリル野菜とアンチョビマヨネーズ Grilled Vegetable with Anchovy Mayonnaise	1,500

## PIZZA / RISOTTO

アスパラとパンチェッタのピッツァ Asparagus & Pancetta Pizza	2,200
サクラマスとクリームチーズのサラダピッツァ Trout & Cream Cheese Salad Pizza	2,200
アスパラのグリルとサフランリゾット Grilled Asparagus and Saffraan Risotto	2,400

※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。  
ラストオーダーは20:30となります。  
表記は全て税込み価格です。

※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.  
Please note last orders for dinner are at 20:30.

Our listed prices are inclusive of tax.

# m e | i m e | o

With superb and fresh ingredients of Hokkaido and the sophisticated art of cooking, we hope to delight guests from all around the world with beautifully crafted dishes inspired by the classic cuisine of France and Italy.

We hope the taste will be pleasing to your palate and fill your heart with happiness. We look forward to sharing our gastronomic journey with you as our team strives to perfect every dish and experience to deliver complete satisfaction.

Our future is grounded on the simple premise to offer a supreme experience that you will never forget.



## MAIN

サクラマスのロースト ボタニカルナージュ 2,400  
Roasted Trout with Botanical Sauce from Sutttsu

石狩豚 肩ロースのグリル 蕨の薑と麴 3,500  
Grilled Pork Loin with Butterbur and Koji Malt from Ishikari

滝川合鴨 胸肉のグリル きのこの旨味ディップ 3,800  
Grilled Duck Breast with Mushroom Umami Sauce from Takikawa

士別しずお農場 サフォーク子羊の白ワイン煮込み 4,200  
Wine Braised Suffolk Lamb from Shibetsu

士別しずお農場 サフォーク仔羊のグリルと野菜 4,500  
Grilled Suffolk Lamb & Vegetable as Hokkaido Genghis Khan Style from Shibetsu

十勝若牛 ヒレ肉のグリル 春の山菜と 4,500  
Grilled Beef Fillet with Spring Mountain Vegetable from Tokachi

## BREAD

パンの盛り合わせ 北海道バター 600  
Assorted Bread with Hokkaido Butter

## DESSERT

トンカ豆のブランマンジェ 1,400  
Tonka Beans Blanc-Manger

フルーツのマチェドニア サフランのジュレ 1,400  
Fruits Macedonia with Saffron Jelly

温かいチョコレートブラウニーと冷たいカカオスープ 1,400  
Warm Chocolate Brownie and Chilled Cacao Soup

※お食事に関して特別なご要望がございましたら事前のご連絡をお願い申し上げます。  
ラストオーダーは20:30となります。  
表記は全て税込み価格です。

※Please contact the restaurant in advance for special dietary requirements.  
Please note last orders for dinner are at 20:30.  
Our listed prices are inclusive of tax.