



HAKUSteak  
白鳥牛排館

### **Amuse Bouche**

*Porcini dashi broth with fungi foam*

### **Persimmon Salad**

*Tamagitake mushroom, pea tendrils, boursin cheese,  
ponzu vinaigrette, almond flakes*

### **Wild Matsutake Yaki**

*Sturgeon caviar, scallion dust, sudachi lime,*

### **Signature HakuSteak**

*Shiraoi A4 wagyu strip steak served with  
late summer greens and mushroom jus*

### **The Chef's Claypot Rice**

*Nemuro sea urchin, Rausu salmon roe,  
Autumn fungi fragrant rice, organic egg yolk and  
chives*

### **Napoleon**

*Rice cracker, chestnut mousse,  
Hokkaido corn homemade ice-cream, mushroom  
dust*

ABOVE INGREDIENTS ARE SUBJECT TO CHANGES ACCORDING TO SEASONAL AVAILABILITY.  
ALL ITEMS ARE INCLUSIVE TO 10% CONSUMPTION TAX



HAKUSteak  
白鳥牛排館

### アミューズ・ブーシェ

キノコのリフォーム入りポルチーニだしブロス

### 柿のサラダ

タマガタケのキノコ、エンドウ豆の若葉、ブルシンチーズ、ボン酢ヴィネグレット、アーモンドフレーク

### 野生のマツタケ焼き

ステーションキャビア、ネギの粉末、スダチライム

### 特製ハクステーキ

カリッとジューシーな A4 白老和牛、  
晩夏の野菜とキノコの野菌ジュ

### シェフの土鍋ライス

根室ウニ、羅臼サケの卵、  
秋のキノコの香り立つごはん、有機卵黄とチャイブ

### ナポレオン

ライスクラッカー、栗のムース、  
北海道産コーンの自家製アイスクリーム、キノコの粉

上記の材料は季節の入手可能性に応じて変更されることがあります。  
すべてのアイテムには 10%の消費税が含まれています。



HAKUSteak  
白鳥牛排館

### 精の物

牛肝菌清湯配以菌類泡沫

### 柿子沙拉

玉皇菇、豌豆嫩苗、布爾森芝士、  
柚子油醋汁、杏仁片

### 野生松茸燒

鱈魚魚子、蔥粉、酢橙

### 招牌碳烤牛排

北海道白老町A4 和牛西冷，  
晚夏綠菜，蘑菇汁

### 廚師煲仔飯

根室海胆，釧路鮭魚籽，秋季野菌飯、  
有機雞蛋黃，細香蔥

### 拿破崙甜點

脆米餅、栗子慕斯、  
北海道玉米自製冰淇淋、蘑菇粉

以上食材可能因季節供應情況而變動。

所有商品均包含 10%消費稅。