

## ニセコの冬 Niseko Winter

備長マグロの軽いスモークとリコッタチーズのガトー仕立て

フェンネルのソース

Lightly smoked tuna and ricotta cheese gateau with fennel

イタリア産ポルチーニ茸のクリームスープ

Creamy Italian porcini mushroom soup

真狩ハーブポークのロースト貝のジュースのバターソース

Roasted Makkari local pork with buttery clam juice sauce

“フジッリ” 黒松内トワベールのベーコンとポロ葱

Bacon and green onions with fusilli pasta

ピスタチオのジェラートとチョコレートのガトーキャラメルソース

Pistachio gelato and chocolate gateau with caramel sauce

### 食後のお飲物

After - dinner drinks

パン

Bread

¥4,500

※上記の金額は、税金・サービス料(10%)込みの料金です。

※The price includes 10% service charge and government tax

## 羊蹄の雪 Snowy Yotei

T u r a 特製マリネサーモンのタルタル デイル風味サワークリーム添え

Tura special salmon tartar served with dill with sour cream

自家製ソプレッサータのサラダ仕立て

Homemade Italian Traditional Sopuressata with Seasonal Salad

イタリア産ポルチーニ茸のクリームスープ

Creamy Italian porcini mushroom soup

真鱈のポワレブランド仕立て北海道産牛乳の泡のソース

Cod Poiret Brandard Style with Hokkaido Milk foam Sauce

十勝彩美牛のインパデッラ香味パン粉のドレス 小野菜添え

Beef from Tokachi cooked with flavored bread crumbs and served with small vegetables

パウダースノー 真っ白なデザートアマレットのムースとシュトレーン

Powder Snow Stollen cake served with Amaretto mousse

食後のお飲物

After - dinner drinks

パン

Bread

¥6,000

※上記の金額は、税金・サービス料(10%)込みの料金です。

※The price includes 10% service charge and government tax