



～ カジュアル ディナー ～

【前菜】

魚介の春サラダ仕立て 春いちごのヴィネグレット
(ぼたん海老、シャコ、いくら)

【スープ】

コンソメスープ

【パン】

バゲット、はちみつ豆乳パン、くるみパン 北海道無塩バター

【肉料理】

ルスツ高原豚ロースの低温調理 夏みかん添え
グリーンピースのソース

【デザート】

宇治抹茶のアイスクリームと小豆餡のパイ仕立て ミックスベリー添え

【食後のお飲み物】

コーヒー 又は 紅茶 (温・冷)

【小菓子】

北海道 夕張メロンの羊羹

¥6,612

(¥8,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼