



～ 春の月 ～

【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、帆立、いくら)

【スープ】

春人参と夏みかんのスープ

【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】

牛ほほ肉のやわらか煮込み 赤ワインデミグラス仕立て  
マッシュポテトと柚子胡椒添え

【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

¥9,917

(¥12,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼