



～ 春の夜風 ～

【食前酒】

【歓迎の一皿】

～春の畑を食す～

春野菜・桜と行者にんにくチーズディップ

【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、ウニ、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

【魚料理】

桜マスのパリパリ焼き アスパラガスとクスクス添え
3種のソース (海苔のソース・白ワインクリームソース・トマトソース)

【肉料理】

白老牛フィレ肉(A4)のポワレ トリュフ仕立て
黒コショウの赤ワインソース

【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

¥13,884

(¥16,800 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼