

ディナーコース

～ カジュアル ディナー ～

【前菜】

秋のテリーヌ仕立て
(秋鮭・きのこ・野菜)

【スープ】

鴨のコンソメスープ 松茸の香り

【パン】

バゲット、フランボワーズとカシスのパン、くるみと無花果のパン
北海道産 無塩バター

【肉料理】

ルスツ高原豚ロースの低温調理
珈琲仕立てのフォンドヴォーソース

【デザート】

ベリーのティラミス

【食後の飲み物】

コーヒー 又は 紅茶

【小菓子】

抹茶のテリーヌ

¥6,612

(¥8,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼