

ディナーコース

～ 秋の夜風 ～

【食前酒】
～秋の夕暮れ～
洋梨と紅茶のオリジナル

【歓迎の一皿】
～畑の収穫祭～
秋野菜・トリュフのチーズディップ

【前菜】
秋のテリーヌ仕立て
(秋鮭・きのこ・野菜)

【パスタ】
根室産さんまと柿のコンキリエ 松茸風味

【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

【魚料理】
北海道産カレイのムニエル きのことひよこ豆のソテー添え

【肉料理】
滝川産 合鴨胸肉のロティ ブルーベリーのポルト酒ソース

【デザート】
ベリーのティラミス 赤ワインのソルベ ジュレ仕立て

【食後のお飲み物】
コーヒー 又は 紅茶

【小菓子】
抹茶のテリーヌ

¥13,884
(¥16,800 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼