

ディナーコース

～ 秋の月 ～

【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)

【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】

牛ほほ肉のやわらか煮込み 赤ワインデミグラス仕立て

【デザート】

ベリーのとiramisu 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

¥9,917

(¥12,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼