

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 冬の夜風 ～

【食前酒】

～ ニセコの深雪 ～

ヨーグルトのオリジナルカクテル

【歓迎の一皿】

～3種のひとくちカナッペ～

(スモークサーモンムース・レバーのパテ・トリュフのチーズディップ)

【前菜】

冬野菜と きのここと あさりのテリーヌ

パテ・ド・カンパーニュ

フグのフリット

【パスタ】

ひよこ豆とベーコンと小柱のコンキリエ 白ワインバター仕立て

【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】

有頭海老、鮫鰯のベーコン巻き、鱈のカダイフ巻き

ニセコ産じゃがいも「きたあかり」の白ワインクリームソース

【肉料理】

白老牛サーロイン(A4)のロティ 赤ワインのソース

玉ねぎのペーストと 道産山わさび添え

【デザート】

冬みかんのオリエンタルコンポート 北海道ミルクのアイス添え

【食後のお飲み物】

コーヒー 又は 紅茶

【小菓子】

ひとくちクッキー

¥14,876

(¥18,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼