

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 冬の月 ～

【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

【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

マッシュポテトと柚子胡椒添え

【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

¥11,570

(¥14,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼