

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 冬の星 ～

【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

【パスタ料理】

※下記よりお選びください。

あさりとベーコン、ドライトマトの白ワイン （ボンゴレ・ビアンコ）
白老牛の牛すじと きのこの和風煮込みソース 温卵添え
魚介のトマトソース （ペスカトーレ）
北海道産牛のラゲースソース （ボロネーゼ）
ポルチーニ茸のクリームソース ハモンセラーノ生ハム添え （＋ ¥300）
ズワイ蟹とウニの 生クリームソース （＋ ¥800）

【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

¥8,264

（¥10,000 税サ込み）

総料理長 金澤 信頼