

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ カジュアル ディナー ～

【前菜】

冬野菜と きのこ 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】

ルスツ高原豚ロースの低温調理
粒マスタードのフォンドヴォーソース

【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

¥6,612

(¥8,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼