

## ディナーコース

【3日前までに要予約】

### ～ 春の月 ～

Spring of Moon

#### 【食前酒】

～ 北国の春 ～

苺のスパークリングワインカクテル

#### 【歓迎の一皿】

桜マス、毛蟹、雲丹、椎茸の ロワイヤル仕立て  
(フランス風茶碗蒸し)

#### 【前菜】

初ガツオのマリネサラダ 日向夏の泡  
パテ・ド・カンパーニュ  
アスパラガスのムース

#### 【スープ】

春ごぼうのスープ

#### 【パン】

バケット、キャロットのパン、くるみパン  
北海道産 自家製 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】

抹茶のムースと 自家製白あんのアイス

#### 【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

¥9,917

(¥12,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼

### コース オプションメニュー

			(税サ込み価格)
(前菜にプラス)	蝦夷アワビのプレゼ	¥1,405	(¥1,700)
(肉料理又は 前菜にプラス)	フォワグラ 50g	¥2,893	(¥3,500)
(魚料理 又は 前菜にプラス)	オマール海老テール	¥3,719	(¥4,500)