

ディナーコース

【3日前までに要予約】

～ 春の夜風 ～

Spring of YOKAZE

【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
とうや潮和牛の自家製生ハム ビワと共に
パテ・ド・カンパーニュ
アスパラガスのムース

【パスタ】

桜海老と土筆、あさりのコンキリエ かつおだしバター仕立て

【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

【魚料理】

春ホッケと帆立貝柱のポワレ 山菜の天ぷらと アスパラ添え
柚子胡椒の白ワインバターソース

【お口直し】

桜のグラニテ

【肉料理】

白老牛サーロイン(A4)のグリエ
新玉ねぎのソース クレソンサラダ添え

【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

¥13,223

(¥16,000 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)