

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 夏の月 ～

Summer of Moon

【食前酒】

～ 昆布岳の夕暮れ ～

ミニトマトのコンポートと スパークリングワインのカクテル

【歓迎の一皿】

北海道とうもろこしのムース

【前菜】

ボタン海老の炙りと 蝦夷アワビの ジュレ仕立て
とうや湖和牛の自家製生ハム メロンと共に
カツオのなめろう風 タルタル仕立て
鴨のテリーヌ オレンジ風味

【スープ】

桃の冷製スープ トマトの泡

【パン】

バケット、キャロットのパン、枝豆フォカッチャ
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】

北海道メロンのムースと ハスカップのソルベ

【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

¥7,851

(¥9,500 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	¥1,157	(¥1,400)
(肉料理又は 前菜にプラス)	フォワグラ 50g	¥2,149	(¥2,600)
(魚料理 又は 前菜にプラス)	オマール海老テール	¥3,140	(¥3,800)