

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 夏の夜風 ～

Summer of YOKAZE

【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 トマトの泡

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

【パスタ】

炙り時鮭 トキシラス と ラタトゥイユのカッペリーニ

【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

【魚料理】

北海道産 平目のヴァブール 蟹のコンソメスープ仕立て 帆立とウニ添え

【お口直し】

ラベンダーのグラニテ

【肉料理】

白老牛サーロイン(A4)のグリエ バルサミコのソース 山わさび添え

【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

¥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	¥1,157	(¥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)