

## ディナーコース

【2日前までに要予約】

### ～ 夏の星 ～

Summer of Stars

#### 【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】

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

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

#### 【パスタ料理】

※下記のメニューよりお選びください。

白老牛の牛すじと きのこの和風煮込みソース サラダと温卵添え  
北海道産牛のラグーソース (ポロネーゼ)  
桜海老とあさり、夏野菜の ペペロンチーニ  
魚介のトマトソース (ベスカトーレ)  
ボルチーニ茸のクリームソース ハモンセラノー生ハム添え  
ズワイ蟹とウニの 生クリームソース (+ ¥1,200)

#### 【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

¥6,198

(¥7,500 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)