

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 秋の月 ～

Autumn of Moon

【食前酒】

～ 秋のおと ～

柿とジンジャエールの食前酒

【歓迎の一皿】

サロベツ産 鴨ロティの瞬間スモーク
ドライ無花果のマセレと 北海道カマンベール

【前菜】

～秋の収穫祭～

秋野菜ときのこのテリーヌ ジュレ仕立て

【スープ】

ルスツ産 大根のスープ

【パン】

バケット、フランボワーズとカシスのパン、くるみと無花果のパン
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】

栗とドライフルーツのババロワ と アサイーのソルベ

【食後のお飲み物】

コーヒー 又は 紅茶

【小菓子】

ひとくちフィナンシェ
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)