

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 秋の夜風 ～

Autumn of YOKAZE

【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

【パスタ】

北海道産イワシと栗のコンキリエ 松茸の和風バター

【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

【魚料理】

寿都産 オヒョウとタイラギ貝のムニエル
ハーブのトマトクリームソース

【お口直し】

蘭越産 赤しそとリンゴのグラニテ

【肉料理】

蝦夷鹿ロースのボワレ 粒マスタードの赤ワインソースと三升漬け

【デザート】

栗とドライフルーツのパバロワ 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

¥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)