

ディナーコース

【2日前までに要予約】

～ 夏の星 ～

Autumn of Stars

【食前酒】

～ 秋のおと ～

柿とジンジャエールの食前酒

【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

【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 (ボロネーゼ)
 - 北海道産イワシと栗ときのこの 和風ペペロンチーノ
 - 魚介のトマトソース (ペスカトーレ)
- ポ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】

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

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)