ディナーコース

【前日までに要予約】

～　冬の月　～

Winter of Moon

【食前酒】

～ 深雪ふかゆきの夕日 ～

【歓迎の一皿】

和梨と胡瓜と北海道産生ハム　粒マスタードのクリームチーズ

【前菜】

・毛蟹と冬野菜のジュレ仕立て
・本日の 北海道鮮魚のカルパッチョ　スモーク仕立て
・エゾ鹿肉のロティ 三升漬のマヨソース 北海道カマンベールとドライ無花果

【スープ】

ビーツとオレンジのスープ

【パン】

バケット、ほうれん草のパン、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】

抹茶のティラミス　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

¥9,091

(¥11,000 **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）	蝦夷アワビのブレゼ	¥1,488	（¥1,800）
（肉料理又は 前菜にプラス）	フォワグラ　60ｇ	¥2,314	（¥2,800）
（魚料理 又は 前菜にプラス）	オマール海老テール	¥3,471	（¥4,200）