ディナーコース

【前日までに要予約】

～　冬の夜風　～

Winter of YOKAZE

【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

【パスタ】

サーモン・京芋・きのこの コンキリエ　わさび菜添え

【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

【魚料理】

羅臼産キンキと 有頭海老、帆立の
和風トマトコンソメスープ仕立て

【お口直し】

土佐文旦とパセリのグラニテ

【肉料理】

白老牛サーロイン(A4)のポワレ　モリーユ茸とトリュフのマデラ酒ソース

【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

¥11,571

(¥14,000 **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）