ディナーコース

【前日までに要予約】

～　冬の星　～

Winter of Stars

【食前酒】

～ 深雪ふかゆきの夕日 ～

【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

【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野菜の　日本酒と卵黄仕立て
- 渡り蟹のバジルソース
- ポルチーニ茸のクリームソース　北海道産生ハム添え
- 魚介のトマトソース （ ＋ ￥ 500）
- ズワイ蟹とウニの　生クリームソース （ ＋ ¥1,200）

【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
コーヒー 又は 紅茶

¥7,439
(¥9,000 **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)