ONE NISEKO
RESORT TOWERS

～　本日のディナーコース 【要予約】　～
Today's Dinner course【Reservation required】

余市産シードル
Cider from Yochi

【大地を食す】
姫人参・アンディーブ・姫大根・芽キャベツ
きのこのクリームチーズディップ
【Eat the Earth】Hime carrot, chicory, Ime radish, brussels sprouts, cheese cream with mushrooms

ハモンセラーノと冬野菜のピクルス
鶏のハーブロール　バルサミコソース
スモークサーモン　ハーブのシャンティークリームソース
Hamon Serrano and pickles, Chicken Herb Rolls with balsamic sauce,
Smoked Salmon with Chantilly cream of herb

十勝産マッシュルームのスープ
Mushroom soup from Tokachi

パンとバター
Bread

北海道産鱈と帆立のムニエル　ハーブのトマトソース
Hokkaido cod and scallop meunier with herb tomato sauce

十勝和牛フィレ肉のポワレ きのこのマディラソース
北海道山わさび添え
Hokkaido Tokachi Wagyu Grilled Beef Tenderloin with Mushroom & Madeira Sauce

プラリネのアイスクリーム・ラズベリームース ・シフォンケーキ
Praline Ice Cream, Raspberry Mousse, served with Chiffon Cake

食後のお飲物 と トリュフショコラ
Tea or Coffee with Truffle chocolate

￥10,000　(税・サ込み)
※The price includes 10% service charge and government tax

総料理長　金澤 信頼
Executive Chef　Nobuyori Kanazawa