



～ デイナーコース 【月】 ～
Dinner course 【Moon】

余市産シードル
Cider from Yoichi

大地を食す

(アスパラ、スナップエンドウ、姫人参 グリーンピースのチーズディップ)
【Eat the Earth】 Asparagus, snap peas, carrots, Peas-cheese dip

滝川産鴨の自家製生ハムと、細竹とセロリのピクルス添え
アスパラガスのムース、海老のテリーヌ

Homemade raw duck ham from Takikawa with pickled thin bamboo and celery
Asparagus mousse, Shrimp terrine

フカヒレとあさりの コンソメスープ仕立て

Shark fin and clam consommé soup

パンとバター

French bread and Hokkaido butter

牛ほほ肉のやわらか煮込み 赤ワインデミグラス仕立て 柚子胡椒添え

Stewed beef cheek served with red wine demi-glace and Yuzu pepper

タルトショコラ 苺の自家製ソルベ添え

Chocolate tart with homemade strawberry sorbet

食後のお飲物 と プチクッキー

Tea or Coffee with Cookie

【要予約】

Reservation required.

¥8,800 (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