

# ～ デイナー メニュー ～

17:30～21:00 (20:30 L.O)  
(コース料理 19:30 L.O)



## ディナーコース

(前日12:00までに要予約)

～ 夜風 ～



↑料理画像はこちら

### 【食前酒】

### 【歓迎の一皿】

～冬の大地を食す～

冬野菜・しば漬けとナッツのチーズディップ

### 【前菜】

ボタン海老のマリネ ウニ添え 煎り酒仕立て  
スモークサーモンムースのカナッペ いくら添え  
パテ・ド・カンパーニュ タプナードと冬野菜のピクルス添え

### 【二皿目の前菜】

エゾ鹿肉のポワレ 赤味噌のソース

### 【スープ】

鮫鱈とフカヒレのコンソメスープ

### 【パン】

バケット、キャロットパン、くるみとイチヂクのパン 北海道無塩バター

### 【魚料理】

ソイと魚介のブイヤベース仕立て

### 【肉料理】

白老牛フィレ肉(A4)のポワレ トリュフの赤ワインソース  
大根のコンソメ煮とパイ・山わさび添え

### 【デザート】

自家製 酒麴のアイス・小豆とりんごのコンポート・抹茶のパウンドケーキ

### 【食後のお飲み物】

### 【小菓子】

ひと口ガトーショコラ

¥14,876

(¥18,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼

## ディナーコース

(前日12:00までに要予約)

～ 月 ～



↑料理画像はこちら

### 【食前酒】

### 【歓迎の一皿】

～冬の大地を食す～

冬野菜・しば漬けとナッツのチーズディップ

### 【前菜】

ポタン海老のマリネ ウニ添え 煎り酒仕立て

スモークサーモンムースのカナッペ いくら添え

パテ・ド・カンパーニュ タブナードと冬野菜のピクルス添え

### 【スープ】

鮫鱈とフカヒレのコンソメスープ

### 【パン】

バケット、キャロットパン、くるみとイチヂクのパン 北海道無塩バター

### 【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 柚子胡椒添え

### 【デザート】

自家製 酒麴のアイス・小豆とりんごのコンポート・抹茶のパウンドケーキ

### 【食後のお飲み物】

### 【小菓子】

ひと口ガトーショコラ

¥10,744

(¥13,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼

ディナーコース  
(前日12:00までに要予約)

～ 星 ～



↑料理画像はこちら

【食前酒】

【歓迎の一皿】

～冬の大地を食す～

冬野菜・しば漬けとナッツのチーズディップ

【前菜】

ボタン海老のマリネ ウニ添え 煎り酒仕立て

スモークサーモンムースのカナッペ いくら添え

パテ・ド・カンパーニュ タプナードと冬野菜のピクルス添え

【パン】

バケット、キャロットパン、くるみとイチヂクのパン 北海道無塩バター

【パスタ 又は ニョッキ料理】

※パスタ料理よりお選びください。

(※ズワイ蟹とウニのパスタは+¥800)

【デザート】

自家製 酒麴のアイス・小豆とりんごのコンポート・抹茶のパウンドケーキ

【食後のお飲み物】

【小菓子】

ひと口ガトーショコラ

¥8,265

(¥10,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼

## コース オプションメニュー

(前日までに要予約)

(税サ込み価格)

(前菜にプラス)	蝦夷アワビのブレゼ	¥1,487	(¥1,800)
(魚料理 又は 前菜にプラス)	オマール海老テール	¥3,719	(¥4,500)
(肉料理又は 前菜にプラス)	フォワグラ 50g	¥2,644	(¥3,200)

## お子様 ミニコース

(前日までに要予約)

スープ

パン(バケット、キャロットパン)

しらおいミニサイコロステーキと エビフライのプレート

ミニデザート

¥3,471

(¥4,200 税サ込み)

※コース料理ご予約のグループのみ



←料理画像はこちらから

## ●前菜 / 温前菜 / サラダ

(税サ込み価格)

- |                                                                                                        |        |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| 1. ミックスサラダ すりおろし野菜のドレッシング                                                                              | ¥1,240 | (¥1,500) |
| 2. スモーク3種 (噴火湾産ホタテ貝柱、チーズ、合鴨肉)                                                                          | ¥1,818 | (¥2,200) |
| 3. ハモンセラノ生ハム                                                                                           | ¥1,818 | (¥2,200) |
| 4. 黒松内チーズ盛り合わせ ドライフルーツ添え                                                                               | ¥2,066 | (¥2,500) |
| 5. 甘エビのマリネ ウニといくら添え 煎り酒仕立て                                                                             | ¥2,066 | (¥2,500) |
| 6. サーモンののハーブマリネ いくら添え                                                                                  | ¥2,066 | (¥2,500) |
| 7. 北海道産アブラガレイの昆布締めカルパッチョ                                                                               | ¥2,314 | (¥2,800) |
| 8. まぐろの生ハム サラダ仕立て 粒マスタードのドレッシング                                                                        | ¥2,645 | (¥3,200) |
| 9. シャルキュトリープレート 冬野菜のピクルス添え<br>(ハモンセラノ、白老牛の自家製生ハム、ルスツ高原豚の自家製ポークハム、<br>レバーとフォワグラのテリーヌ、コッパ)               | ¥2,645 | (¥3,200) |
| 10. テリーヌ3種盛り合わせ 冬野菜のピクルス添え                                                                             | ¥2,810 | (¥3,400) |
| 11. アンティパスト・ミスト<br>(ボタン海老のマリネ ウニ添え 煎り酒仕立て、スモークサーモンムースのカナッペ いくら添え、<br>パテ・ド・カンパーニュ タブナードと冬野菜のピクルス添え、コッパ) | ¥2,893 | (¥3,500) |
| 12. きのこの天ぷら 和風おろしトマトソース                                                                                | ¥992   | (¥1,200) |
| 13. 北海道ポテトと ブロッコリーの素揚げ トリュフ塩                                                                           | ¥992   | (¥1,200) |
| 14. やわらか仔牛タンの炙り ネギとトマトの黒こしょうソース                                                                        | ¥2,479 | (¥3,000) |

## ●スープ

- |                      |        |          |
|----------------------|--------|----------|
| 15. オニオングラタンスープ      | ¥1,137 | (¥1,400) |
| 16. マッシュルームのクリームスープ  | ¥1,137 | (¥1,400) |
| 17. 鮫鱈とフカヒレの コンソメスープ | ¥1,300 | (¥1,600) |



←料理画像はこちらから

● **パスタ / ニョッキ** (※リングイネ/ペンネ/ニョッキよりお選びください)

(税サ込み価格)

18. アサリとドライトマトの白ワイン (ボンゴレ・ビアンコ)	¥2,314	(¥2,800)
19. 魚介のトマトソース (ペスカトーレ)	¥3,140	(¥3,800)
20. 白老牛の牛すじ和風煮込みソース	¥3,140	(¥3,800)
21. 北海道産牛のラグーソース 温卵添え (ボロネーゼ)	¥3,471	(¥4,200)
22. ポルチーニ茸のクリームソース ハモンセラノー生ハム添え	¥3,471	(¥4,200)
23. ズワイ蟹とウニの 生クリームソース	¥4,132	(¥5,000)

● **グラタン**

24. チーズマカロニグラタン	¥1,653	(¥2,000)
25. 白老牛の牛すじ煮込み 和風グラタン	¥2,893	(¥3,500)

● **ライス料理**

26. 白老牛の牛すじの ガーリックライス	¥1,818	(¥2,200)
27. ズワイ蟹とウニのトマトリゾット	¥2,893	(¥3,500)
28. ポルチーニ茸とハモンセラノーのクリームチーズリゾット	¥3,140	(¥3,800)
29. 低温熟成豚の カツカレーライス	¥2,149	(¥2,600)
30. シーフードカレーライス	¥2,893	(¥3,500)

● **ピッツァ** (※テイクアウトのご予約も承ります。)

31. おもちと きのここと ベーコンの 和風マヨピッツァ	¥2,645	(¥3,200)
32. チキンと きのこの BBQピッツァ	¥2,645	(¥3,200)
33. ピッツァ・マルゲリータ	¥2,810	(¥3,400)
34. 魚介の カレートマトピッツァ	¥3,471	(¥4,200)



←料理画像はこちらから

## ●魚料理

(税サ込み価格)

35. アンコウのフリット トマトクリームソース	¥1,815	(¥2,200)
36. 真鯛と帆立の香草パン粉焼き トマトソース タプナード添え	¥2,888	(¥3,500)
37. 枝幸産 帆立のプロシエット バジルとバルサミコソース	¥3,465	(¥4,200)
38. 北海道産ソイと魚介の ブイヤベース仕立て	¥3,960	(¥4,800)
39. オマール海老と きのこ、ベーコンのフリカッセ パイ詰め	¥5,116	(¥6,200)

## ●肉料理

40. トンデンファームの 骨付きフランク ソテー 紫キャベツのピクルスとポテト添え	¥1,818	(¥2,200)
41. 伊達産鶏もも肉の ローマ風トマト煮込み	¥2,066	(¥2,500)
42. ルスツ高原豚 スペアリブのソテー BBQソース	¥3,140	(¥3,800)
43. ルスツ高原豚 自家製ハムのソテー 粒マスタードのクリームソース	¥3,719	(¥4,500)
44. 牛ホホ肉の煮込み 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	¥4,628	(¥5,600)
45. 白老牛フィレ肉(A4)のポワレ トリュフの赤ワインソース 大根のコンソメ煮と パイ・山わさび添え	¥5,372	(¥6,500)

## ●パン / ご飯

46. パン3種 (バゲット・人参・くるみとイチヂク)	¥760	(¥920)
47. ライス (蘭越産ななつぼし) 200g	¥496	(¥600)





←料理画像はこちらから

## ●デザート

(税サ込み価格)

48 . アイスクリームのアソートフレーバーのスcoop (北海道クリームチーズ、フランボワーズ、宇治抹茶)	¥1,240	(¥1,500)
49 . クラシック ガトーショコラ	¥1,240	(¥1,500)
50 . ベイクドチーズケーキ	¥1,033	(¥1,250)
51 . 自家製 酒麴のアイスと 小豆・りんごのコンポート	¥1,322	(¥1,600)
52 . タルトショコラ 苺ソルベ添え	¥826	(¥1,000)
53 . 季節のフルーツミニタルト	¥992	(¥1,200)
54 . 熱々エスプレッソのアッフォガード	¥992	(¥1,200)

## ●ビーガン料理

55 . 大豆ミートのほうれん草カレーライス	¥1,653	(¥2,000)
56 . 大豆ミートのボロネーゼパスタ	¥1,653	(¥2,000)
57 . 大豆ミートのカルビ風ソテー	¥1,653	(¥2,000)

## ●お子様メニュー

58 . とりからあげ・ぼてとふらい・おにおんふらい	¥1,240	(¥1,500)
59 . おこさま かれー	¥1,240	(¥1,500)
60 . いたりあん ぱすた	¥1,488	(¥1,800)
61 . おおきな えびふらい	¥1,488	(¥1,800)