



～ 夏の夜風 ～

【食前酒】

ニセコの夏模様

【歓迎の一皿】

～夏の畑を食す～

夏野菜・伊達産ルヴァーブのチーズディップ

【前菜】

マグロの瞬間焼き 知床鶏の自家製ハムと ラタトゥイユ

【パスタ】

雲丹とズワイ蟹のクリームソース コンキリエ

【パン】

バゲット、枝豆フォカッチャ、はちみつ豆乳パン 北海道無塩バター

【魚料理】

利尻産アイナメと帆立 ジュンサイのトマトスープ仕立て

【肉料理】

白老牛フィレ肉(A4)のトゥルネード トリュフの赤ワインソース
枝豆のクスクス添え

【デザート】

ホワイトチョコと パッションフルーツのムース
北海道とうきびのアイス

【食後のお飲み物】

コーヒー 又は 紅茶 (温・冷)

【小菓子】

北海道 夕張メロンの羊羹

¥13,884

(¥16,800 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼