



～ 夏の月 ～

【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

【スープ】

春人参と夏みかんのスープ

【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

【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
マッシュポテトと柚子胡椒添え

【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

¥9,917

(¥12,000 税サ込み)

総料理長 金澤 信頼