

北海道 DINNER COURSE

¥3,300

黒トリュフのクロックムッシュ
フランスのパン

前菜

燻製したカツオの南仏風
3種のハーブのサラダ

メイン

- ・フランス産鴨のコンフィ
柴海農園さんのお野菜の付け合せ
または
- ・本日のお魚の漁師風スープ仕立て

本日のデザート

¥4,400

黒トリュフのクロックムッシュ
フランスのパン

前菜 一品お選びいただけます

- ・和牛と雲丹のコンビネーション
- ・甘海老とホタテのタルタル |黒トリュフ
- ・毛蟹とアボカドの生春巻きと揚げ春巻き
- ・イタリア産セップ茸のスープ |黒トリュフ

メイン 一品お選びいただけます

- ・和牛とフォアグラのロッシーニ
- ・エゾ鹿シントマ肉のロティ
季節のベリー類
- ・フランス産鴨のコンフィ
- ・本日のお魚のポワレ
軽いブイヤベースリゾット

本日のデザート
食後の飲み物

¥5,500

黒トリュフのクロックムッシュ
フランスのパン

前菜 一品お選びいただけます

- ・和牛と雲丹のコンビネーション
- ・甘海老とホタテのタルタル |黒トリュフ
- ・毛蟹とアボカドの生春巻きと揚げ春巻き
- ・イタリア産セップ茸のスープ |黒トリュフ

お魚

本日のお魚のポワレ
軽いブイヤベースリゾット

メイン 一品お選びいただけます

- ・和牛とフォアグラのロッシーニ
- ・エゾ鹿シントマ肉のロティ
季節のベリー類
- ・フランス産鴨のコンフィ

本日のデザート
食後の飲み物