

北海道フェアディナー

《アミューズ》
海老×トマト

ポタンエビのベニエ
フルーツトマト”北はるか”のクーリー オレンジの香り

《前菜》
毛蟹×米

毛蟹 リンゴ セロリと”ななつぼし”のタブレ 胡麻風味のチュイール

《スープ》
玉ねぎ×チーズ

“北見玉ねぎ”と”十勝 花畑牧場のカチョコカバロ”の
オニオングラタンスープ

《魚料理》
鮭×帆立貝

銀聖と帆立貝のムース ポーピエット仕立て 石狩鍋風

《肉料理》
* 下記より一品お選びください

鹿×赤ワイン
蝦夷鹿のロースト ブルーベリーと赤ワイン”おたる”の軽いソース

牛×山ワサビ
国産牛フィレ肉のポワレ トリュフ塩と山わさび添え

《デザート》

クリーム×ハスカップ
北海道純生クリームと和栗のモンブラン ハスカップの香り

《コーヒーまたは紅茶》

*こちらのコースはラストオーダーを 21 時とさせていただきます

¥10,000