

# 北海道フェアランチ

《アミューズ》  
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

《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》  
豚×じゃが芋

ルスツ産もち豚ロース肉のグリエ 十勝産”インカのめざめ” ローズマリー風味

\*メイン料理は下記の料理にもご変更を承ります

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(+¥2,000)

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(+¥2000)

《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》

¥5,000