



Special Hokkaido Dinner

道産食材で彩るまるごと北海道ディナー



前 菜

北海の幸オードブルプレート

- ・日高モッツァレラチーズの焼きカプレーゼ
- ・十勝マッシュルームのブルギニオンバター焼き
- ・南蛮海老の柑橘マリネ あおさのソース
- ・道産生ハムとグリッシーニ
- ・野菜のキッシュ

Appetizer

Hokkaido Hors d'oeuvre Platter

- ・ Grilled Caprese made with Hidaka Mozzarella
- ・ Butter Grilled Tokachi Mushrooms - Burgundy Style
- ・ Citrus-Marinated Nanban Shrimp, dressed with Sea lettuce Sauce
- ・ Hokkaido Raw Ham served with Grissini
- ・ Vegetable Quiche

苫小牧産ホッキ貝のミキューイ バミセリと和風柑橘ジュレ
Half-Cooked Tomakomai Sakhalin Surf Clam,
served with Vermicelli and Japanese-Style Citrus Gelee

スープ Soup

ごぼうのブルーテ 函館ミルクのカプチーノ仕立て
Burdock Root Veloutée Soup, Hakodate Milk Cappuccino Style

メイン Main

【肉料理】 まっかり 真狩ハーブポークのパルメザンクルートバター焼き
ハスカップのコンフィチュールに生姜エピス
【魚料理】 近海で獲れたソイのポワレ ケッカソース
※上記二品をワンプレートでご提供いたします。
<Meat> Parmesan-cruste Makkari Herb Pork with Butter,
Haskap Confiture with Ginger Epices
<Seafood> Pan-Sautéed Locally Caught Rockfish with Checca Sauce
*The two dishes above will be served on one plate.

デザート Dessert

いちごのパフェ
Strawberry Parfait

ブレッド2種 または ライス（北海道産米ななつぼし使用）
Two Types of Bread or Rice (Nanatsuboshi brand rice from Hokkaido)

コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

Please inform your server of any food allergies, food intolerance,
dietary requirements or religious interest that you or any of your party may have.

※お客様あるいはお連れ様の食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件、あるいは宗教上の理由がある食物について、
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。