



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

- ・イカと道産米のアランチーニ
- ・道産ポークとパセリのパテ
- ・道産カマンベールチーズとナッツ
- ・雲丹風味のパンペルドユ
- ・彩り野菜のグレック

Appetizer

Hokkaido Hors d'oeuvre Platter

- ・Arancini with Squid and Hokkaido Rice
- ・Hokkaido Pork and Parsley Pâté
- ・Hokkaido Camembert Cheese with Nuts
- ・Pain Perdu with Sea Urchin Flavor
- ・Marinated Colorful Vegetables (Greek Style)

道産ゆり根とベーコンのキッシュロレーヌ

Quiche Lorraine with Hokkaido Lily Bulbs and Bacon

スープ
Soup

かぶのポタージュ

Turnip Potage Soup

メイン

【肉料理】^{まっかり}真狩ハーブポークのブランケット アネット風味 ヌイユ添え
【魚料理】近海で獲れた真鱈のポワレ 黒胡椒香るピルピルソース
※上記二品をワンプレートでご提供いたします。

Main

<Meat> Blanquette of Hokkaido Herb Pork with Dill Flavor,
Served with Noodles

<Seafood> Pan-Seared Local Cod with Pil-Pil Sauce Scented
with Black Pepper

*The two dishes above will be served on one plate.

デザート
Dessert

シャテーニュのムースにグラスヴァニューを添えて
Chestnut Mousse with Vanilla Ice Cream

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。