



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 あつま ・厚真町産若鶏のザンギ ピンチョススタイル ・秋鮭とマスカルポーネチーズのリエット ・根菜と生ハムのカポナータ ・千歳近郊産カボチャの焼きトースト ・北海道産ゴーダーチーズとドライフルーツ
Appetizer	Hokkaido Hors d'oeuvre Platter ・“Zangi” (Hokkaido fried chicken) produced Hokkaido Pinchos Style ・Rillettes of Salmon and Mascarpone ・Caponata with root vegetables and prosciutto ・Roasted toast with locally sourced pumpkin produced Chitose ・Gouda cheese produced Hokkaido and dried fruits
パスタ	上川産キノコと“あき豆”のパスタ アーリオオーリオ
Pasta	Pasta Aglio e Olio with mushrooms produced Hokkaido and pinto beans
スープ	じゃがいものポタージュ ミルクフォーム
Soup	Potato potage with foamed milk
メイン	【肉料理】 ^{まっかり} 真狩産ハーブポークの網焼き 三升漬けのディップ添え 【魚料理】北海道産帆立の香草パネ ソースレモナード ※上記二品をワンプレートでご提供いたします。
Main	<Meat> Grilled herb pork produced hokkaido with Japanese Spicy fermented seasoning dip <Seafood> Herb-crusted Hokkaido scallops with Rémoulade sauce *The two dishes above will be served on one plate.
デザート	林檎のミルフィーユ
Dessert	Apple Mille-Feuille
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。