

先付



アボカドムースと甘海老  
帆立貝のカラフル野菜サラダ



鴨胸肉のスマークと北海道産茸のタルト仕立て  
ドライフルーツ添え



アミューズプーシュ  
シェフスタイル

前菜



オードブルバリエ



北海道産毛蟹のタブレにのせたシーフードのアンサンブル  
オレンジとグレープフルーツのソースで



マリネサーモンと彩り野菜のレクタングル  
"Wasabi" 祝い

スープ



中札内田舎鶏と生姜風味の  
コンソメボトフ仕立て



ゆり根と蟹のフラン ビスタソース  
大葉の香り



コンソメスープのパイ包み焼き  
トリュフの香り

魚料理



平目の彩りムース仕立て  
トマトの香草バター風味



真鯛とタラバ蟹のカダイフ包み  
サフラン風味と雲丹の2色ソース



鱈のパイ包み焼きトリュフ風味  
クラシカルなショロンソース

お口直しのグラニテ



北海道ハスカップ



北海道はちみつ



ブラッドオレンジ



ピンクグレープフルーツ



クランベリーラズベリー

肉料理



牛ロース低温調理のエグゼイット  
芳醇なトリュフソース モリーユ茸のクリーム添え



牛フィレ肉のプレゼ マカロニのパニエ仕立て  
富良野赤ワインのソース



紅茶と塩麴でマリネした牛ロース肉のパヴェ  
グレイビーソース



北海道産牛リブロースと鮑の味しゃぶ



北海道産牛フィレ肉の  
トリュフとペッパーの香り炒め

お食事



バケット ナチュラル



バケット パンオレ



バケット プティブラン

デザート



バスク風ホワイトチーズタルト  
ハスカップと道産マスカルポーネのグラスマーブル



北海道日高フロマージュブランのムース  
フレッシュのソルベ添え



ショコラキャラ  
カカオニブのアイスクリーム添え



道産こしあん入り水まんじゅう  
抹茶アイス 水菓子



ココナッツミルク豆腐と桂花陳酒のジュレ  
ジャスミンティーアイス

WESTERN  
STYLE

JAPANESE  
STYLE

CHINESE  
STYLE