

# Grill French Dinner

秋の味覚  
ディナーコース

¥3,500

長沼町押谷さんとうもろこしとウニのムース

古平町茂木さん水タコ、茶ツブときのこのマリネと  
根わさびのペペロンチーノおろしバジル風味

厚岸町越野さん牡蠣のチャウダー

◎本日鮮魚と有機野菜のブイイ

又は

◎北海道産牛フィレ肉のオイルバス  
黒トリュフのリゾット添え

本日のデザート

玉ねぎパン、ポップオーバー、  
ブルターニュ産発酵バター

コーヒー または オリジナルティ

TERROIR  
FRANÇES  
KITCHEN

宮の森

\*表記価格は全て税金が含まれた価格にて表記されております。