

# dîner de automne

吟味した季節の北海道産の食材を中心に  
シェフが自信を持ってオススメするコース

## 北海道の秋 プレミアムディナーコース

¥5,200 (税抜)

amuse-gueule  
今宵最初の一皿

hors d'œuvre froid  
自家製パテドカンパーニュと根菜のピクルス  
トマトのクーリ

hors d'œuvre chaud  
北海道産枝豆のフランとコキアージュのカプチーノ仕立て  
サフランの香り

poisson  
日高産「銀聖」のグリエと彩り人参のパリジャン  
バルサミコのソース

viande  
北海道産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
ニセコ産メークインのポムピューレ添え

dessert  
洋梨のコンポート  
ミルクのアイス

pain  
ポップオーバー

café ou thé  
コーヒー 又は 紅茶

TERROIR  
FRANÇOISES  
KITCHEN

宮の森