

# 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)

由仁町鳩さん玉葱の一口タルト

カリフラワーのクレーム ホタテ添え

季節野菜のフリット

季節野菜のポタージュ

カナダ産オマール海老のポワレ ビスクソース

牛タンの香草パン粉焼き

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  
FRANÇOISE  
KITCHEN

宮の森