

dîner de été

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

北海道の夏
プレミアムディナーコース

¥5,200 (税抜)

amuse-gueule
本日のアミューズ・グール

hors d'œuvre froid
鮮魚のカルパッチョ仕立て 柑橘の香り
「うま味」のジュレを添えて

hors d'œuvre chaud
フランス産マグレカナールの軽いフュメ
バルサミコソース

poisson
北海道産白身魚のクレープ包み
ソースヴァンブラン フィヌゼルブの香り

viande
北海道産経産牛と季節野菜のグリエ
ジュ・ド・ロティ

dessert
北海道産ミルクのブランマンジェ
イチゴのスープ仕立て

pain
ポップオーバー

café ou thé
コーヒー 又は 紅茶

TERROIR
FRANÇES
KITCHEN

宮の森