

dîner du saison de l'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

¥5,500

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

長沼町押谷さん米茄子とフォアグラのグラチネ
赤味噌仕立て

本日鮮魚と有機野菜のブイイ

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
FRANÇOIS
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。