

# 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

¥5,500

フォア・グラのフリット  
再構築したカプレーゼと桜海老のロワイヤル

宇和島島田農園宇和ゴールド、  
古平町茂木さん天然甘海老と蓴菜のカクテル

北海道産アスパラのポタージュ

海水ウニのリングイネ トリュフ風味

鱸のポワレ ソース・ブルブラン  
レモンのリゾット

北海道産牛フィレ肉のロティ  
季節野菜添え

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  
FRANÇOISE  
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。