

# dîner de hiver

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

## 北海道の冬 プレミアムディナーコース

¥5,200 (税抜)

真タチのロワイヤル 柚子の風味

噴火湾産ホタテのカルパッチョ仕立て  
イクラ飾り

フォアグラのロティ  
ブルーベリーのソース

季節のポタージュ

カスベのムニエル グルノーブルソース

北海道産牛フィレ肉のロースト  
山葵のエッセンスソース

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