

# 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

北海道オマージュ  
夏のプレミアムディナーコース

¥5,800 (税込)

*amuse-gueule*

今宵最初の一皿

*entree*

キタアカリのブランマンジェと根室産花咲蟹のサラダ  
柑橘の香り

*hors d'œuvre*

北海道産恵味のキュートのクレープ仕立て  
サマートリュフの香り

*poisson*

積丹産平目のビエノワーズ風  
アサリとオクラのソース

*viande*

北海道産経産牛フィレ肉のグリエ  
夏野菜のローストを添えて  
ジュドブッフのソース

*dessert*

日高産マスカルポーネのムースと抹茶のアイスクリーム  
アーモンドのクロカッサンを添えて

*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