

Menu du diner

北海道フレンチ&イタリアン ZEN

Aperitif 食前酒

オリジナルカクテル「四季の移ろい〜冬〜」

entr é e froide 歓迎の一皿

北海道産ホタテの冷製マリネ 柑橘のジュレ
バラカオ(干し鱈)のピルピル 室蘭産うずらの卵のコンフィ添え
白老町産マザーズエッグと伊達産鶏肉のプリン
北海道産牛肉と十勝マッシュルームのポットパイ

Otsukuri お造り

ボタンエビ〜木の芽味噌で〜
北海道産ブリ〜ゆずポン酢で〜
函館産ホッケとあん肝〜もみじおろしで〜

Soupe スープ

オマールエビのコンソメスープとトマトのフラン

Pain et Beurre パン&バター

アンチョビとオニオンのバケット〜日高バターで〜
自家製フォカッチャ〜フランス産バージンオイルで〜
ハニーソイ〜手作りマンゴーとハチミツのジャムで〜

Plats de poisson お魚料理

目抜きのパレゼ プロヴァンス風

Rafraichissez votre bouche お口直し

りんごのグラニテ

Plats de viande お肉料理

神内和牛サーロインのグリルとフォアグラの粕漬
〜ゴボウと赤ワインのソースで〜

Dessert デザート

< 専属パティシエこだわりのスイーツ >

デリスショコラ

Cafe et bonbons コーヒー・紅茶&小菓子

緑の風オリジナル「マンデリンオパールコーヒー」または
「紅茶(ダージリン・アールグレイ・アッサム)」または
専属パティシエ手作りの小菓子2種(シュトーレン・ボンボンショコラージュ)

※仕入れ状況により変更になる場合がございます

緑の風リゾート きたゆざわ ZEN
シェフ 棚橋 貴裕