和風フレンチレストラン 風の音

食前酒

洞爺 地産地消のオードブル

噴火湾産帆立貝のタルタル グリーンマスタード風味
比布町焼きねぎを早来産生ハムで巻いて・・・
爽やかな新緑のカクテル
根室産タラバ蟹の外子酒蒸し 木の芽
噴火湾産たこの柔らか煮 大豆塩ゆで
春のふき酒盗づけ 花卉百合根散らし

グリーンアスパラガスと浅利貝のスープ

北海道の海の幸盛り合わせ

噴火湾産まつかわ鰯 函館産本マグロ
積丹産甘海老 根室産生うに
本日の市場よりの貝類

噴火湾のさくらます香草味噌焼き

バジルオイルのアクセント 東神楽のみつばサラダをあしらって

伊達牛乳のジュレ

とうや湖赤毛和牛ステーキ 温野菜添え

特製わさび塩とポン酢 お好みでホースラディッシュ大根をどうぞ・・・

もしくは

とうや湖赤毛和牛のしゃぶしゃぶ

音更産ちぢみ法蓮草 美唄産生きくらげ 愛別産白まいたけ 菜の花

パン 二種

パティシエ特製 本日のデザート

当館オリジナルスイーツをお好きなだけ

コーヒー又はハーブティー