

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

冬のお献立

12月～2月末日までを予定

食前酒 オリジナルカクテル“冬麗 ～ふゆ・うらら～”

歓迎の一皿“アミューズプーシュ ～日本の「突き出し」～”

真狩産ポロネギのキシュロレーヌ

日高産モッツァレラチーズのピンチョス

伊達産鶏むね肉と伊達産白菜のロール

冬のおもてなしアントレ 旬菜和洋7種盛り

噴火湾産毛ガニの羽二重豆腐 北海道産ゆり根の黒豆茶巾 洞爺産春菊とアサリの冷製フラン

北海道産あん肝の緑あんかけ 自社農園産長いもとレンコンのピクルス

長沼産ちりめんキャベツのシュークルート仕立て エゾシカ肉のハーブ岩塩マリネ

スープ

“北海道産ピーツのチャウダー ～野菜クラッカー添え～”

北海道のお造り 5種類の食べ比べ

北海道産鯛の湯霜 虎杖浜産ドナルドサーモンの花造り

函館産アワビの殻盛り 紋別産ボタンエビ 北海道産ホッケの炙り

お魚料理

“シューに詰めた北海道産タラのほっぺと噴火湾産ホタテのムニエル”

お口直し

北海道産ハチミツと大根の手作りグラニテ ～ライムの香りで～

お肉料理

“スペアリブに見立てた洞爺産黒毛和牛ステーキ ～温野菜と生粒コショウを添えて～”

パティシエ手作りスイーツ

焼きチーズスフレプリン ショコラルバーブタルト

キャラメルポワール 自社農園産トマトジュースを使った羊羹～ホウレン草のサブレ添え～

室蘭うずら園のバニラアイス～生姜シロップ添え～

総料理長 高田 和夫

※内容は仕入れ状況により一部変更させていただく場合もございます。