

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 “シャルール～温もり&暖かさ～”

歓迎の一皿“アミューズプーシュ”

北海道産ホッキのグラタン風 のぐち北湯沢ファーム産プチトマトのピクルス

冬のおもてなしアンブレ 旬菜和洋7種盛り

北海道産キノコのカレークリームソース 北海道産ホタテと牡蠣産リンゴのコンポート

伊達産ほうれん草とベーコンのイタリアンオムレツ 洞爺産豆腐の揚げ浸し

伊達産鶏肉と白ネギの炙り～三升漬け～ 北海道産蒸しアワビのジュレ仕立て

日高産モッツァレラチーズとカブのスモーク

スープ

“のぐち北湯沢ファーム産ニンジン&冬みかんのスープ”

北海道のお造り “カルパッチョ&刺身の3種盛り”

北海道産ホッケ

噴火湾産マツカワカレイ

函館産本マグロ

お魚料理

“噴火湾産タラと増毛産甘エビのアサリコンソメ仕立て”

お口直し

2色のルバーブのグラニテ

お肉料理

“洞爺産黒毛和牛のロースト 大根の和風煮添え”

～赤ワインのデミグラスソース～

パティシエ手作りスイーツ

室蘭うずら園の抹茶アイス ムース・オ・ベリー・ショコラ

レモンタルト 白いティラミス 冬のフルーツグラタン

和風フレンチレストラン「KAZE★NO★OTO」

シェフ 金澤 信頼

※内容や産地は仕入れ状況により一部変更させていただく場合がございます。