

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

秋のお献立

9月～11月末日までを予定

## 食前酒

オリジナルカクテル “リュミエール・ドートンヌ～秋の灯～”

## 歓迎の一皿“アミューズブーシュ”

洞爺産ゴボウと大根のピクルス

エゾシカのたたき風

## 秋のおもてなしアントレ 旬菜和洋7種盛り

秋ナスの洋風揚げ浸し 北海道産毛ガニの自社農園産プチトマト詰め

紅葉蓮根 早来産生ハムと高野豆腐のパプリカソースかけ

北海道産ウニの炙り手毬寿司 北海道産ホタテと胡桃のバジルソース

釧路産サンマのエスカベッシュ～クミンの香り～

## スープ

“北海道産インカのめざめ&ピーツのマリアージュ”

## 北海道のお造り 5種盛り

虎杖浜産ドナルドサーモン 自家製メサバ

北海道産ブリ 噴火湾産黒ソイ 紋別産ポタンエビ

## お魚料理

“噴火湾産ヒラメと松前産蒸しアワビのポワレ”

## お口直し

洞爺産赤紫蘇と洋ナシのグラニテ

## お肉料理

“洞爺産黒毛和牛と滝川産鴨肉のロースト 2色のポテトガレット添え”

～マルサラ酒ソース 秋の木陰仕立て～

## パティシエ手作りスイーツ

マロンクリームとナッツヨーグルト～パフェ仕立て～ リンゴのクラフティ

レアガトーショコラ メイプル風味のスイートポテト 北海道産カボチャのジェラート

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。