

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“シエル オトナル(秋の空)”

歓迎の一皿“おもてなしのHappy Spoon”

北海道産モッツァレラチーズと洞爺産ニンジンとプラムのチャツネ添え

北海道産焼きネギと虎杖浜産タラコのヴィネグレット

秋のおもてなしアントレ 和洋7種盛り

焼きナスのキャビア風カクテル 滝川産鴨の生ハム～焼きリンゴと共に～

サンマ菊花寿司 クルミ豆腐 エゾシカ肉のカナッペ

室蘭うずら園のうずらの卵柿見立て スモークサーモン梨蜜かけ

スープ

“社農園産ニンジンスープ～手作り甘エビオイル添え～”

北海道のお造り 5種類の食べ比べ

北海道産マグロ 噴火湾産ヒラメの竹紙昆布巻き

釧路産メサバ 苫小牧産ホッキの炙り 噴火湾産ハッカク

お魚料理

“噴火湾産黒ソイとホタテのポワレ ～タブナード添え～”

お口直し

壮瞥産ぶどうのグラニテ

お肉料理

“洞爺産黒毛和牛ステーキ～王冠仕立て～ 旬の温野菜添え”

パティシエ手作りスイーツ

パンプキンタルト リンゴのムース

洋梨のロールケーキ ティラミス

室蘭うずら園うずらの卵を使ったバニラアイス

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。