

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

春のお献立

3月～5月末日までを予定

## 食前酒 オリジナルカクテル “flora”

### 歓迎の一皿“アミューズプーシュ”

タマネギのムース ～ウニソースがけ～

ホワイトアスパラガスのピクルスとリンゴのコンポート ～早来産生ハムで巻いて～

### 春のおもてなしアンブレ 旬菜和洋7種盛り

タケノコの白和え 増毛産タコの桜煮 北海道産昆布とぜんまいの和え物

北海道産クリームチーズとグリーンピースのカナッペ 道産豚タンズモーク

音更産プレミアムインカのニース風カクテル 室蘭うずら園のうずら卵のポーチ

### スープ

“グリーンアスパラガスのスープ ～スティックパイ添え～”

### 北海道のお造り 5種盛り

北海道産桜鯛 噴火湾産アブラコの炙り

北海道産本マグロ 苫小牧産ホッキ 北海道産ニシン

### お魚料理

“北海道産サクラマスの子とホタテのペニエ”

### お口直し

桜のグラニテ

### お肉料理

“洞爺産黒毛和牛ステーキと赤平産子羊のソテー”

～ポルチーニ茸の和風ソースとマスタードソース～

### パティシエ手作りスイーツ

パリ・プレスト ムース・オ・フロマージュ

ショコラスリーズ イチゴのタルトレット

室蘭うずら園のパニラアイス～温かいイチゴソースがけ～

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。