

和風フレンチ夕食（2013 9月～11月）

大地の恵み 洞爺の秋

“ようこそ” 秋の食前酒から・・・

おもてなしの一皿

北海道産メジマグロとアボカドのカクテル グリーンマスタードの香り  
伊達産焼き茄子の早来産生ハム巻き  
名香百合根しぼり タラバ蟹と外子 金柑玉子海老包み  
滝川産合鴨の葱巻き フォワグラのコンフィ

“秋の味覚” 白老産原木椎茸と真空調理した伊達鶏のスープ

北海の海の幸盛り合わせ

噴火湾産帆立貝 三陸産ぶどう蝦 洞爺鱒花造り オホーツク産うに  
苫小牧産北寄貝

サプライズ

（のぐちファームのじゃがいもグラタン ミルフィーユ仕立て）

羅臼産メヌキの湯葉巻きソテー ブールブランソース

軽く炒めたレタスと共に

北国の雫 爽やかな壮瞥産りんごのジュレ

とうや湖黒毛和牛の黒こしょう焼き

大地の恵み野菜を添えて・・・

乃の風特製スイーツとデザート

コーヒー または 紅茶 ハーブティー

※当日の仕入状況により急所メニューを変更する場合がございます。