

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO 冬
(12月～2月予定)

冬の食前酒 “イベール”

地産地消のオードブル

真鱈の白子ポン酢ジュレかけ 猿払産帆立貝のムース 梅肉かけ
海老の黄味寿司 苺としばれ生ハムのグラス 黒こしょうの香り
自家製洞爺鱒の柑橘マリネ たらば蟹の湯葉巻き

滝川産合鴨と道産ビーツのスープ

北海の海の幸盛り合わせ

噴火湾産鰯と松川鱈 余市産牡丹海老
釧路産生雲丹 鮑

噴火湾産帆立貝のポワレと真鱈のブランダード
赤パプリカ風味のマヨネーズソース

洞爺産赤しその爽やかジュレ “ビエンナーレ”

とうや湖黒毛和牛ステーキ 柚子風味の赤ワインソース

フォワグラのブリュレ 温野菜と共に

乃の風特製スイーツ

ホワイトチョコシャンティと甘酸っぱいベリーのコンポート
室蘭うずら園の抹茶アイスクリーム
プティケイクオランジェ

コーヒー又は紅茶

総料理長 高田 和夫