

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

食前酒 “とうや湖の太陽”

洞爺 地産地消のオードブル

海月のおむら漬け
噴火湾産うにのテリーヌ
北海道産 五豆五穀のこはく寄せ
伊達産トマトの詰め物
オホーツク産帆立の軽い燻製と焼きリンゴ

夏の王様 北海道のとうもろこしのスープ
伊達牛乳のフォームを浮かべて

貝たちの浜辺遊び

松前産 あわび
噴火湾産 帆立貝
苫小牧産 北寄貝
噴火湾産 つぶ貝
噴火湾産 雲丹

えりも産マツモをまとった噴火湾産クロソイのソテー
函館産軟白葱のクリーム 梅のタルタルソース添え

苫小牧産ハスカップのジュレ

洞爺黒毛和牛ステーキ 北見産たまねぎのシャリアピンソース
夏野菜のグラタンと洞爺旬の野菜メドレー

もしくは

洞爺黒毛和牛のしゃぶしゃぶ

今金の長葱笹打ち 白老の原木しいたけ 函館の刈みつば 洞爺のホワイトセロリー

パティシエ特製 本日のデザート

当館オリジナルスイーツをお好きなだけ

コーヒー又は紅茶

この豊かな洞爺の恵みを多くのお客様に知って頂きたい。

そんな思いでこのメニューを作りました。

総料理長 高田和夫

chef de Cuisine