

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

※～11 月末日予定

食前酒 “オートヌ”

おもてなしのアントレ

虎杖浜産ドナルドサーモンのディルマリネ 室蘭うずら園の玉子を使用したカナッペ
道産焼きビーツと茄子のキャヴィア仕立て 噴火湾産帆立真丈黄身焼き
滝川産合鴨いんげん射込み 焼栗・干柿・青銀杏の串打ち

洞爺産南瓜のミネストローネ シャウルスチーズで・・・

道産魚介の炙りサラダ仕立て

函館産本鮭、噴火湾産帆立、室蘭産蛸、増毛産牡丹海老、根室産ホッケ

道産シマゾイのポワレ 洞爺産人参のピューレソース

のぐち北湯沢ファーム産キャベツのソテー 白ワインピネガー風味添え

壮瞥産りんごのグラニテ

道産ブランド牛のデュエット ステーキとシチューの盛り合わせ

洞爺産黒毛和牛サーロインステーキと洞爺産赤毛和牛バラ肉のシチュー

乃の風特製手作りスイーツ

ヴェリーヌモンブラン洋梨とチョコレートのガトー 季節のフルーツタルト
道産かぼちゃのスフレ 室蘭うずら園のバニラアイスクリーム 小菓子(ブルトン)

コーヒーまたは紅茶