

和風フレンチレストラン K A Z E ★ N O ★ O T O  
(3～5月予定)

食前酒 “春のそよ風”

地産地消のオードブル

蛤寿司 筍木ノ芽味噌焼き 苫小牧産白貝もろみのせ

早来産生ハムと苺のピンチョス

ホワイトアスパラガスのカクテル ラヴィゴットソース

スモークサーモンと大根のミルフィーユ仕立て いくら飾り

グリーンピースの軽いスープ

北海の海の幸盛り合わせ

函館産 鮭 苫小牧産 北寄 室蘭産 ソイ  
噴火湾産 帆立 増毛産 牡丹海老

洞爺産鱒の西京グリエ 色々野菜の煮込みとサラダをあしらって

洞爺産赤紫蘇とレモンのジュレ “ビエンナーレ”

洞爺産黒毛和牛の白ごまステーキ  
登別産わさびクリームと季節の温野菜添え

乃の風特製手作りスイーツワゴンサービス

室蘭うずら園のバニラアイスクリーム  
苺と白ワインのクープ スープ仕立て  
小菓子

コーヒーまたは紅茶

総料理長 高田 和夫

※仕入状況により内容を変更する場合がございます。