

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

冬のお献立

※～2月末日までを予定

食前酒“Snow Lake Toya”

アミューズグール

温泉玉子と道産春菊の雲丹ソース

洞爺地産地消のアントレ

鱈の白子豆腐ポン酢ジュレかけ いぶし合鴨雪おろし

予はらみ牛蒡 洞爺産ホウレン草のフラン

伊達産白菜と早来生ハムのロール 日高産モッツァレラチーズのドライブラム包み

噴火湾の新鮮な造里

虎杖浜産ドナルドサーモンいくら添え オホーツク産油タラバ蟹

松前産本鮪 噴火湾産平目 紋別産牡丹海老

鮮魚貝のサフラン風味 ブイヤベース仕立て

ルイユとガーリックトーストを添えて

お口直し

柚子のグラニテ

洞爺黒毛和牛のポワレ ポルト酒とオリーブのソース

洞爺近郊冬野菜のパナッシュと共に・・・

乃の風特製手作りスイーツ

リンゴとアマレット酒のクープスープ仕立て・和風ろーるけーき

フルーツタルト・室蘭うずら園のバニラアイスクリーム・アールグレイ風味の生チョコ

コーヒーまたは紅茶

※仕入状況により内容を一部変更させて頂く場合がございます。