

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

秋のお献立

※11月末日までを予定

食前酒 “

自家製サングリア”

おもてなしのアミューズ

野付産ホタテ貝の冷製マルガリータ

アントレ “豊穣の秋”

釧路産秋刀魚柚庵焼き くるみ豆腐 かぶ鶏味噌添え

道産えぞ鹿肉の冷製・西京味噌風味

梨のアーモンドブリット・自社農園のぐち北湯沢ファーム産人参とレーズンのサルサ

焼き茄子とスモークサーモンのプレスセ 手作りツナフィッシュの海の生ハム仕立て

スープ

自社農園のぐち北湯沢ファームの北あかりを使ったポテトスープ

紫芋シュークリームとクリスピーベーコンと共に

北海道のお造り

戸井産本鮪 噴火湾産平目

虎杖浜産ドナルドサーモン 余市産南蛮海老 噴火湾産鮑

魚料理

噴火湾産鰯のソテー そば米リゾット添え

柚子こしょう風味の潮ブイオンを注いで・・・

お口直し

余市産ナイアガラグラニテ

肉料理

洞爺産黒毛和牛ステーキ

にんにくクリームと赤ワインソース

乃の風特製手作りスイーツ

室蘭うずら園のバニラアイスクリーム 抹茶のフィナンシェ

リンゴのコンポート・ハスカップ風味

パンプキンパイ マロンショコラ タルトボワール

コーヒーまたは紅茶

パンとバター・オリーブオイル