

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

冬のお献立 ~2月末日を予定

## 食前酒“オリジナルカクテル ミルキーブルー”

### おもてなしのアミューズ

カリフラワーとウニのカクテル

### 洞爺地産池消 和と洋のオードブル

洞爺産白菜をまとった日高産モッツァレラチーズとドライトマト

留寿都産サラダ切干大根のシーザーカナッペ 岩見沢産キジ肉としめじのテリーヌ

サロベツ産合鴨のロースト 干し柿とオレンジのチャツネ添え

粟麩とむかごの白和え 牛乳豆腐 蛤もろみのせ

### 伊達産鶏むね肉とビーツのスープ

### 北海道の新鮮なお造り

戸井産本鮪 噴火湾産かじか昆布

野付産帆立 紋別産牡丹海老 噴火湾産たち

### 室蘭産鱈のサフラン煮 プイヤベース仕立て

### お口直し

柑橘類のグラニテ

### 洞爺産黒毛和牛ステーキ

札幌黄たまねぎを使用したシャリアピンソース

洞爺近郊農家より旬の野菜メドレー

### 乃の風特製手作りスイーツ

バレ

北海道産マスカルポーネアイスクリーム

アニス風味の冬いちごスープ仕立て

### パテシエ手作りケーキ

ショコラ・オレンジのタルト

カシス風味のプロマージュブラン

ガトーノアゼット

### コーヒーまたは紅茶

パン・オ・レ クッペ ラメール

無塩バターとオリーブオイル

総料理長 高田 和夫

※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます。