

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

春のお献立

～5月末日を予定

## 食前酒 “Spring Breath”

### おもてなしのアミューズ

北海道産生ハムと道産りんごを食前酒と一緒に召上がり下さい

### “春の微風” 彩りパレットプレート

筍の子木の芽焼き 日の出海老 蛤桜道明寺

真狩産ホワイトアスパラガスのピクルス 虎杖浜産ドナルドサーモンの葉わさび巻き

函館産ごみのラヴィゴット 石狩産鯨のマリネ サワークリーム添え

### 伊達鶏と新緑のスープ ポットサービス

### 北海道のお造り

函館産本鮪 苫小牧産北寄貝 紋別産牡丹海老

噴火湾産赤カレイ独活巻き 数の子

噴火湾産アイナメのポワレ オリーブのタブナード添え  
オリジナル煮梅のピューレと旭川産みつばのサラダと共に

### お口直し

北海道産ハスカップのグラニテ

洞爺産黒毛和牛ステーキ グリーンマスタードソース  
季節の温野菜添え

### 乃の風特製手作りスイーツ

桜のパルフェと赤い果実のマリネ 春いちごと道産クリームチーズケーキ

室蘭うずら園の抹茶アイスクリーム

ショコラトルテ タルト・オ・フリュイ ロッシェ

コーヒーまたは紅茶

総料理長 高田 和夫

※内容は仕入状況により一部変更させて頂く場合がございます。