

和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

夏のお献立

～8月末日までを予定

食前酒“Blue Lagoon”

おもてなしのアミューズ

室蘭うずら園の卵と道産スモークサーモンのパフェ

“真夏を彩る集いのオードブルパレット”

道産しばれ生ハム オレンジ添え 日高産モッツァレラチーズとチェリートマトのカプレーゼ

洞爺産セロリとパプリカのピクルス 留寿都産ドライアスパラガス

伊達鶏と洞爺産胡瓜の冷製 噴火湾産アンチョビソース

オクラ寄せ 茄子の柚子味噌田楽 穴子笹包み寿司

道産とうもろこしのチャウダー

北海道のお造り

函館産本鮪 噴火湾産かわはぎ 室蘭産活蛸炙り 紋別産南蛮海老 浜中産生雲丹

噴火湾産ホタテ貝のムニエル 洞爺産わかめ添え

醤油とエキストラヴァージンオリーブオイルのピネグレット バジルの香り

お口直し

道産メロンのスープ仕立て

洞爺産黒毛和牛ステーキ ポルト酒とグリーンペッパーソース

季節野菜とレーズン パイナップルのアクセント

乃の風特製手作りスイーツ ワゴンサービス

北海道産ゆりねのモンブラン チェリータルト 室蘭うずら園のバニラアイスクリーム

西瓜のコンポート道産白ワインのジュレ 壮瞥産いちごのマリネとホワイトチョコのムース ビスコッティ

コーヒーまたは紅茶

パンとバター

バゲッティース ライブレット プリオッシュロール

総料理長 高田 和夫

※内容は仕入れ状況により一部変更させていただく場合もございます。