# 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　オリジナルカクテル”フリュイ・オ・キャビア“**

**おもてなしのアミューズ**

伊達産カリフラワーのムースと北海道産毛ガニのサラダ

**“秋のおもてなしアントレ”**

北海道産マグロと卵のニース風サラダ　釧路産サンマの自家製スモーク

秋の味覚“キノコ”と十勝産クリームチーズのテリーヌ　噴火湾産アンコウのとも和え

函館産イカの紅葉焼き　栗の洋風ベニエ　北海道産大豆のズンダ和え

**スープ“サロベツ産合鴨と洞爺産根菜のポトフ”**

**北海道のお造里**

北海道産タラバガニ　北海道産イクラ　苫小牧産ホッキ　知内産マコガレイ　虎杖浜産ドナルドサーモン

**北海道産海の幸トリオ食べ比べ**

**～紋別産ボタンエビのボイル・噴火湾産ホタテのグリル・室蘭産黒ソイのソテー～**

**お口直し**

余市産ぶどうナイヤガラのグラニテ

**洞爺産黒毛和牛ステーキと留寿都産豚フィレ肉の低音ロースト**

**キノコとワインで作った自家製狩人風ソースで**

**パティシエ高橋の手作りスイーツ**

壮瞥産リンゴを使った“秋リンゴパイ”

洞爺産カボチャを使った“パンプキンスフレ”

洞爺産ブルーベリーを使った“贅沢タルト”

コーヒーまたは紅茶

**パンとバター**

ラ・メール　コンプレ・ノア　ライブレッド

総料理長　髙田　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。