

和風フレンチレストラン 夏の献立

(～8月末日までを予定)

アミューズ 食前酒と共に
洞爺産ロマネスコのフリット ポータルガ風味

おもてなしのアントレ
のぐち北湯沢ファーム産・太陽の恵みトマトの一口カプレーゼ
北海道産スイカと早来産生ハムのピンチョス
噴火湾産ホタテ貝のセビーチェ
留寿都産フリーズドライグリーンアスパラガス ラヴィゴットソース
茄子の冷製 松前産蒸し鮑の胡麻酢掛け 室蘭うずら園のほおずき卵

タラバ蟹入り北海道産コーンスープ
だて牛乳のフォームを浮かべて・・・

北海道の新鮮なお造り
松前産マグロ 赤身と炙りの食べ比べ
雄武産生雲丹ゼリー寄せ
紋別産牡丹海老
室蘭産黒ソイのうす造り ポン酢ジュレ掛け
日高産ツブ貝と大沼産じゅん菜の冷やし鉢

魚料理
ハーブでマリネした北海道産スズキのポワレ
ラタトゥイユと稚内産ベビーリーフを添えて

お口直し
洞爺産赤しそビエンナーレのグラニテ

肉料理
洞爺産黒毛和牛と留寿都産ポークのアヴェックステーキ
洞爺産財田米のリゾット風コロッケと旬のプリムール

乃の風特製デザート
室蘭うずら園のバニラアイスクリーム
白桃のコンポート ミントジュレと共に
ショートブレッド

パティシエ手作りケーキ
ココナッツとパイナップルのガトー
オレンジとチョコレートのムース仕立て
無花果のタルト

総料理長 高田 和夫

※仕入れ状況により一部変更となる場合もございます。