

# 和風フレンチレストラン KAZE★NO★OTO

夏のお献立

6月～8月末日までを予定

食前酒 オリジナルカクテル“アロニアモヒート”

歓迎の一皿“2種のOKUCHI-ASOBI”

北海道産鶏ササミの湯葉巻き

日高産チェリーモッツアレラチーズの早来産生ハム添え

夏のおもてなしアンブレ 和洋7種盛り

翡翠冬瓜イカ白子かけ 北海道産スモークサーモンと洞爺産ズッキーニのミルフィーユ

北海道産ツブの燻製と札幌黄たまねぎのロースト 函館産イカとオクラのタルタル

サロベツ産合鴨ロース煮 洞爺産ロマネスコとオロフレトマトのピクルス カニ内子と和え

スープ

“北海道産トウキビのスープ～特製ハーブオイルを添えて～”

北海道のお造り 5種類の食べ比べ

室蘭産黒ソイ 函館産カワハギ 北海道産マグロ

増毛産南蛮エビ 北海道産ウニ

お魚料理

“北海道産ポタンエビと噴火湾産ホタテ貝のポワレ～枝豆のピューレを添えて～”

洞爺産彩りビーンズと夏野菜のトマト煮

お口直し

洞爺産パセリとグレープフルーツのグラニテ

お肉料理

“洞爺産黒毛和牛ステーキと北海道産仔牛のローストのパプリカソテー”

パティシエ手作りスイーツ

キャラメルとバナナのガトー チェリータルト パイナップルレアチーズケーキ オレンジショコラムース

室蘭うずら園うずらの卵を使ったバニラアイス

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。