

# ディナーメニュー (9/1～)

*Mariage de saveurs*

～ “旬の薫りのマリアージュ” ～

¥8,300 (税金・サービス料込)

アミューズ

北海道産蝦夷鹿と放牧豚のパテアンクルート

北海道産真鱈のポワレ

蘭越町の田中さんがつくった丸茄子のフリットとピューレ添え  
“スープドポワソン”がけ

滝川産北海あいがものロティ

きのこのフリチュールとデュクセル 甘長唐辛子添え  
ソースエイグルドゥース

または

北海道産牛フィレ肉のグリエ

季節野菜の付け合わせ ジュのソース  
(追加 1,700 円にてご用意致します)

滝上町の月村さんがつくったフロマージュブラン 本日のスタイルで

北海道産ぶどうのソルベと“ナイアガラ”のジュレ

厚真産ハスカップのガトーショコラ  
そばの実のローストと牛乳アイス添え

コーヒー・小菓子

*Menu de “Mikuni”*

～ “秋の大地と自然の恵みのハーモニー” ～

¥13,000 (税金・サービス料込)

アミューズ

音更町の竹中さんがつくった根セロリのムースリーヌとフリット  
毛蟹、雲丹、エクルヴィスのジュレ和え

北海道産北寄貝とサフランリゾットのグラタン  
とうきびとズッキーニ和え グリーンカレー風味

本日の鮮魚のポワレ

マッシュルーム、椎茸、つぶ貝のフリカッセとデュクセル和え  
きのこのカプチーノソース

シェフ三國が絶賛して名付けたサフォーク仔羊  
“プレ・サレ焼尻”の炭火焼き

北海道とフランスからのフロマージュ  
本日のおすすめ三種

北海道産ぶどうのソルベと“ナイアガラ”のジュレ

増毛町特産“國稀”のアイスクリームとマロンのデリス

コーヒー・小菓子

食材の都合により内容に変更が生じる場合がございます。

# ディナーメニュー (9/1~)

*Plaisir de la Table*

“極上の喜び“セゾン”

¥18,000 (税金・サービス料込)

---

アミューズ

オマール海老の温製サラダ仕立て  
プチトマト、とうきび、枝豆、きゅうり、ぶどう和え マンゴースライスソース

蝦夷鮑とすっぽんのブイヨン 酢橘風味  
きのこ、銀杏、焼きリゾット和え

北海道産鮭、毛蟹、雲丹のヴァプール  
阿寒湖産エクルヴィスとサフラン風味のコキヤージュソース和え

【メインは下記の3つよりお選び下さい】

白老町の阿部さんが育てた三歳雌黒毛和牛“あべ牛”フィレ肉のグリエ

赤平の岩井さんが育てた仔鳩とフォアグラのパイ包み焼き

焼尻島サフォーク仔羊“プレ・サレ焼尻”の炭火焼き

北海道とフランスからのフロマージュ

滝上町の月村さんがつくったフロマージュブランのソルベ  
柿のコンポート添え ライム風味

増毛町特産“國稀”のアイスクリームとマロンのデリス

または

“タルト シトロン”  
メレンゲアイスとゲランドの塩添え

コーヒー・小菓子

食材の都合により内容に変更が生じる場合がございます。