シェフのおすすめコース

北海道フェア～自然と大地からの恵み～

Chef's Special Course

11月1日(日)～11月29日(日)



Aコース／￥8,500 アミューズ・前菜・スープ・魚料理または肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizer / Soup / Fish or Meat / Dessert / Coffee

Bコース／￥12,000 アミューズ・前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・コーヒー
Amuse / Appetizer / Soup / Fish / Meat / Dessert / Coffee

アミューズ
Amuse

前菜
Appetizer

地鶏“赤平火をどり”のパテと十勝産ごぼうのコンフィ
Chicken pâté with burdock confit

秋鮭のコンフィとハーブのサラダ　フヌイユのクリームで
Salmon confit and herb salad with fennel cream sauce

フォアグラのポワレとゆり根のピューレ　ときいろファームのハスカップソース(+￥1,000)
Pan-seared foie gras with creamy lily bulb purée and berry sauce (+¥1,000)

スープ
Soup

本日のスープ
Soup of the day

北海道なまら十勝野産のかぼちゃ“恋するマロン”のクリームスープ
Pumpkin cream soup

尾藤農産2年熟成ジャガイモと“とかちマッシュ”のヴィシソワーズ・プレミアム(+￥500)
Premium vichyssoise of two-year-matured potatoes and mushrooms (+¥500)

魚料理
Fish

海の幸のフリカッセを竹中養鶏場の白い卵のクレープで包んで
Seafood fricassée wrapped in a delicate crêpe of white eggs

ハーブを纏った真鱈のモザイク仕立てと白子のムニエル　ベアルネーズソース
Herb-crusted mosaic of Pacific cod with cod milt meunière, Béarnaise sauce

北海道の産地より　濃厚な旨味のカキフライ　自家製タルタルソース(+￥2,000)
Fried oyster with home-made tartar sauce(+¥2,000)

肉料理
Meat

蝦夷鹿のロースト　竹中農場のポワローのエチュベ　グランヴヌールソース
Roasted ezo venison loin with braised leek and grand veneur sauce

“未来とかち牛”と“どろぶた”の自家製ハンバーグ　北海道産カマンベールチーズのインクルード　黒にんにくのソース
Home-made hamburg steak of beef and pork with camembert cheese and black garlic sauce

宗谷岬和牛サーロインのステーキ　山わさびと焦がし醤油のソース(+￥2,000)
Japanese wagyu sirloin steak with sauce of horseradish and burnt soy sauce (+¥2,000)

“白老和牛”フィレ肉のステーキ　お好みのソースで(+￥3,000)
Japanese wagyu beef fillet steak with sauce of your choice (+¥3,000)

デザート
Dessert

ときいろファームのベリーとリコッタチーズのコンビネーション
Seasonal berries and ricotta cheese harmony

北海道産野菜と牛乳のマリアージュ
Marriage of vegetables and milk

コーヒー
Coffee

＊写真はイメージです。＊表示価格は税込価格です。＊別途サービス料10%が加算されます。　*＊Image picture. ＊Prices include consumption tax, do not include service fee (10%)*