Dinner Menu
北海道フレンチ&イタリアン ZEN

Aperitif 食前酒

満天星

Premier Assiette “歓迎の一皿”

噴火湾産アイナメ昆布と伊達産ほうれん草のサラダ

Deuxieme Assiette 最初の一皿

道産枝豆のムース コンソメジュレを添えて
伊達産カチョカバロ(チーズの一種)フライ
伊達産鶏もも肉のコンフィ(煮る) 生春巻き
自社農園産ナガイモ・道産ビーツ・道産きたあかりのロースト
道産とうもろこしのピューレ(裏ごししたもの)

Pain et Beurre パン&バター

フォカッチャ(平たいパン) プティブリオッシュ(フランスの甘いパン) ラメール(海草入りパン)
日高バター 自家製ミルクジャム オリーブオイル

Pasta パスタ

自社農園産二種のズッキーニパスタ仕立て
ガスパチョスープ(スペインの冷たいトマトスープ)に浮かべて

Otsukuri お造り

北海道産本マグロ〜マスタードビネガー〜
紋別産ボタンエビ
北海道産ズワイガニ〜とびっこ・とんぶりと共に〜
白老産ドナルドサーモン〜柚子胡椒・ブラックペッパー〜

Les Poisson お魚料理

野付産ホタテとアワビの軽いナージュ(魚介類のだし汁) ライム風味

Trous Normandes お口直し

大滝産アロニアのグラニテ(氷菓)

Les Viandes お肉料理

オロフレトマトを三種類の料理法を使い
日高産仔牛肉のローストとカツレツを召し上がれ

Les Desserts デザート

チーズパウンド
伊達牛乳のバニラアイス
モモのヨーグルトアイス モモのコンポート
とうもろこしのアイス 抹茶ラングドシャ

Mignardise 小菓子

ココナッツクッキー
フランボワースのパートドリュイ(フランス風グミ) 抹茶のダクワーズ(メレンゲの焼き菓子)

シェフ 宍戸 勝利

※季節等により、お料理内容は変更になる場合がございます。