

Dinner Menu
北海道フレンチ&イタリアン ZEN

Aperitif 食前酒

オリジナルカクテル「四季の移ろい〜秋〜」
カマンベールチーズフライ 白ブドウジャム添え

Premier Assiette 歓迎の一皿

自社農園産ニンジンのロースト 赤いハチミツ添え
北海道産サンマとナスのロール タプナドソース(黒オリーブ)ソース
冷製ローストビーフのウニ添え
十勝マッシュルームのピザ トマトソース
温かい栗のフラン

Soup スープ

厚岸産アサリのブイヤベーススープ
カルタファタ(耐熱フィルム)包み

Pain et Beurre パン&バター

フォカッチャ フィグノア(いちじくとくるみ) パン・オ・ルージュ(赤ワインとカシス)
手作りミルクジャム 日高バター オリーブオイル

Otsukuri お造り

苫小牧産ホッキ貝 噴火湾産ホタテ貝〜土佐醤油で〜
紋別産ボタンエビ〜エビコンソメジュレ〜
戻りカツオたたき〜ラビcottソース(オリーブオイルと野菜のソース)〜
北海道産松川カレイ〜さくさくわさびソース〜

Les Poisson お魚料理

北海道産キンキのポワレ バターソース
エビのパンチェッタ巻き
アマランサスのリゾット添え

Trous Normandes お口直し

リンゴのグラニテ

Les Viandes お肉料理

北海道産牛のビーフシチュー カラフルポテト添え
滝川産かも肉のソテー リンゴのコンポート
フォアグラ入りカルバドス(リンゴの蒸留酒)ソース

Les Desserts デザート

和栗のモンブラン
ラムレーズンジェラート

Mignardise コーヒー・紅茶&小菓子

緑の風オリジナルマンデリンオパールコーヒー(インドネシア産、重厚感のあるフレーバーと強いコクが特徴)
または 紅茶(ダージリン・アールグレイ・アッサム)
メープル サブレショコラ

緑の風リゾート きたゆざわ ZEN
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。