



夏のお献立「涼夜のひととき～夏の宴～」

(食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます)

食前酒	オリジナルカクテル「宵夏」
先付	ズワイガニ&湯葉のべっ甲あんかけ
前菜	北海道産野菜のさっぱりマリネ 豚ロース&ゴボウのサラダ 紅あづまレモン煮 滝川産鴨ロースオレンジ煮 北海道産ヒラメの手毬寿司 北海道産ほうれん草&アボカドのテリーヌ 北海道産五十三度で焼いたホタテ&長いものすり流し
お椀	北海道産とうもろこし&枝豆の真丈 防風 舞茸 菊の花 じゅんさい
造り	北海道産ホタテのとろろ昆布 本マグロ 北海道産ホッケの昆布 紋別産ボタンエビ 知床産タコ あしらい一式 土佐醤油 煎り酒
中皿	白老産ドナルドサーモン&苫小牧産ホッキの白ワイン蒸し 特製カボスソース
強肴	北海道産黒毛和牛のポワレ 北海道産モッツァレラチーズ&ナスのミルフィーユ仕立て
食事	北海道産ブランド米「ゆめぴりか」の釜炊きで 料理長オリジナル漬物三種 カブの土佐漬け しし唐の田舎漬け 夏野菜の三種漬け 藤崎山葵園産わさび昆布 じゃこの有馬山椒煮
留椀	北海道産花咲ガニの赤出汁 のり ネギ
デザート	シェフ手作りデザート 桃のムース&桃のスープのマリアージュ ヌガークラッセ ダークチェリーのタルト オレンジ&レモンのティラミス