

# DINNER COURSE 北海道#3

¥4,400

アミューズ・ブーシュ

バゲット

・

【季節の前菜 3品】

・

【メイン料理】

下記より一品お選びいただけます

・ 真鯛のポワレ 白いブイヤベース仕立て

・ 和牛とフォアグラのロッシーニ

サマートリュフがけ

・ 北海道産どろ豚 アールグレイ風味の角煮

・ 鴨のコンフィ

・

フロマージュのご用意もございます

・

【本日のデザート】

¥5,500

アミューズ・ブーシュ

バゲット

・

【季節の前菜 3品】

・

【お魚料理】

・

【メイン料理】

下記より一品お選びいただけます

・ 和牛とフォアグラのロッシーニ

サマートリュフがけ

・ 北海道産どろ豚 アールグレイ風味の角煮

・ 鴨のコンフィ

・

フロマージュのご用意もございます

・

【本日のデザート】

ペアリングコースのご用意もございます  
ソムリエまでお気軽にお申し付けください  
2~5杯 (¥1,650~¥4,400)