

Chef's Degustation

宮崎キャビアのタルト

ビーツ、マスカルポーネ

活ホタテと野菜のサルサ

野菜サルサ、布海苔、レモン出汁

ボタン海老のマリネ

カリフラワー、レインボー人参、数の子

海老のコンソメ

うずらの卵、しま海老

平目のヴァペール

オリーブサルサ、紫キャベツ、アンチョビ、ヘーゼルナッツ

真狩産 4 色の大根

ニセコプロシュート、いぶりがっこ、粒マスタード

鶏もも肉のロースト

黒舞茸クリーム、椎茸、ピスタチオオイル

北海道和牛テンダーロイン炭火焼き

男爵イモのピューレ、仔牛のジュ、エゾ山葵バター

紅まどんな

チョコレートムース、キャラメルチップ、アイスクリーム

コーヒー又は紅茶

小菓子

Chef's Degustation

Miyazaki Caviar Tart

beetroot, mascarpone

Hokkaido Live Scallop

vegetable salsa, seaweed, lemon dashi

Marinated Botan King Prawn

cauliflower, rainbow carrots, herring roe

Prawn Consommé

quail's egg, stripe prawn

Steamed Flounder

olive salsa, purple cabbage, hazelnut & anchovy

Makkari Four Color Radish

niseko prosciutto, smoked radish, honey mustard

Roasted Hokkaido Chicken

maitake mushroom cream, shiitake mushroom, pistachio oil

Chargrilled Hokkaido Wagyu

potato puree, veal jus, horseradish butter

Beni Madonna Orange

chocolate mousse, caramel chips, vanilla ice cream

Espresso or Tea

petit four