

Chef's Degustation

**Strawberry & Elderflower Tart**

*beetroot, pinot meunier, mascarpone*

**Niseko Tomato Salad**

*burdock, ginger, mozzarella, cucumber, eggplant*

**Hokkaido Trout Salmon**

*horseradish, tofu cream, quail's egg, potato chips*

**Oumu Hairy Crab Sandwich**

*garlic, chive*

**Kutchan Egg Custard Soup**

*black maitake mushroom, duck & chicken broth*

**Monbetsu Puffer Fish Tempura**

*sour plum, brown rice risotto, dried seaweed*

**Braised Endive**

*duck prosciutto, mimolette*

**Char-grilled Hokkaido Wagyu Tenderloin**

*kutchan aged potato, veal jus*

**Gateau Marjolaine**

*apple, almond, vanilla ice cream*

**Espresso or Tea**

*petit four*

Chef's Degustation

**莓とエルダーフラワー タルト**

*ビーツ、ピノムニエ、マスカルポーネ*

**ニセコ産トマトサラダ**

*牛蒡、ガリ、モッツアレラ、キュウリ、茄子*

**北海道産トラウトサーモン**

*山わさび、豆腐クリーム、うずら卵、ジャガイモチップス*

**雄武産毛蟹サンドウィッチ**

*ガーリック、チャイブ*

**石川養鶏 卵スープ**

*黒舞茸、ごぼう*

**紋別産真ふぐ 天ぷら**

*梅肉、玄米リゾット、岩のり*

**アンディーヴ ブレゼ**

*合鴨生ハム・ニセコミモレット*

**北海道和牛テnderロイン炭火焼き**

*倶知安 540、仔牛のジュ*

**ガトーマルジョレーヌ**

*リンゴ、アーモンド、幸せ牧場のアイスクリーム*

**コーヒー又は紅茶**

*小菓子*