

Menu du diner

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「春の訪れ」

Premier plat 最初の一品

北海道産メークインのムースとカマンベールチーズのティラミス仕立て

Plat de bienvenue 歓迎の一皿

<フレンチ・イタリアン・和食の饗演>

大滝産きのことタケノコのジェノベーゼ

北海道産アスパラガスと白魚のフリット

紅くるり大根とズワイガニのフロマージュブランのカネロニ

黒松内ポークのローストとウドのエクレアサンド

噴火湾産ヒラメと梅の大葉包みのグラタン

サワラとフキノトウのみそ焼き

Soupe スープ

噴火湾産ホタテとそら豆のスープ

Pain et Beurre パン&バター

バタール〜日高バターで〜

フォカッチャ〜ハーブオイルで〜

クルミとアプリコットのパン〜仁木産プルーンジャムで〜

Otsukuri お造り

真ダイ〜桜塩で〜

北海道産エゾアワビ〜行者ニンニク味噌で〜

北海道産ニシン〜特製レモンジュレで〜

噴火湾産マツカワカレイ〜柚子胡椒&煎り酒で〜

本マグロ〜土佐醤油で〜

Plats de poisson お魚料理

北海道産サクラマス炭火焼き

〜桜エビと香草のリゾット添え〜

Rafraichissez votre bouche お口直し

桜のグラニテ

Plats de viande お肉料理

仔羊ロースのわら焼きと十勝牛のサーロインのソテー

〜ジェニパーベリーソースで〜

Dessert デザート

<専属パティシエこだわりの春スイーツ>

フロマージュフリユイルージュ

Cafe et bonbons 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

または 紅茶(ダーズリン・アールグレイ・アッサム) または

専属パティシエ手作りの小菓子2種(ウィークエンドシトロン・ボンボンショコラテベール)

仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

緑の風リゾート きたゆざわ ZEN

シェフ 棚橋 貴裕