

北海道フレンチ&イタリアン ZEN

2022年秋

Menu du dinner

Aperitif 食前酒

オリジナルカクテル「四季の移ろい〜秋〜」

hors-d'œuvre chaude 一口オードブル

タマネギのファルスとほうずき

〜カカオとゴマのソース〜

Pain S パン

リュスティック〜バターで〜

ミディーグラハム〜海藻バターで〜

ベネチアダーク〜ハーブオイルで〜

Hors-d'œuvre variés 冷製オードブル

秋ナスのガトー仕立て

野菜のテリーヌ〜トマトとシェリー酒の香り〜

カツオのカルパッチョ〜黒ニンニクとライム〜

紫いものムースと貝類のマリネ

温製オードブル

北海道産合鴨のローストとビーツ〜エイグルドゥーソース〜

Soup スープ

コンソメロワイヤル

Plats de poisson お魚料理

スズキのポワレ 〜ベアルネーズソース〜

Rafraichissez votre bouche お口直し

洋ナシのグラニテ

Plats de viande お肉料理

標茶町「星空黒牛」フィレ肉のステーキ

〜秋野菜盛り合わせ〜

Dessert デザート

<当館専属パティシエのこだわりスイーツ>

秋のフルーツをふんだんに使用したグラタン

〜総料理長のアイスを添えて〜

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(ダージリン・アールグレイ・アッサム)」または「豊浦のハーブティー」

「いちじくのフィナンシェ ベリーのマカロン」

2022年8月4日(木)

緑の風リゾート きたゆざわ 北海道フレンチ&イタリアン ZEN

総料理長 西川 和高

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Takashi Nishikawa', enclosed in a thin black rectangular border.