

1月6日～2月27日  
11:30～13:30

¥4,400(税込)

冬のセゾニエール

# 北海道フェア特選コース

～北からの冬便り～

●Hors-d'oeuvre Premier

食前のお楽しみ 海の幸の和風ジュレ寄せ  
～水タコ・炙り銀鮭・ズワイ蟹・イクラの共演～

●Hors-d'oeuvre Deuxieme

低温調理でじっくりと火を入れた仔羊の  
肩ロース肉をカルパッチョスタイルで

●Pain 自家製の焼きたてパン

●Soupe

ポワソンプルーテのポタージュスープ  
～ハマグリの白ワイン蒸しと  
キタアカリのフリットと共に～

●Plat principal de Poisson

帆立貝のポワレ 軟白葱と真鱈のブレゼ  
～雲丹のデュグレソース 海藻の風味を纏い～

●Dessert

北の真珠 ハスカップの自家製ソルベ  
十勝産小豆を使ったミルフィーユ  
生キャラメルイメージのソースを添えて

●Café or Tea

食後のコーヒー・紅茶

●ハスカップシロップを使用したノンアルコールカクテル1杯付

ベアル<ハスカップシロップ + グレープフルーツジュース + ソーダ>  
ケメリス<ハスカップシロップ + アールグレイティー>

ご予約の無いお客様でもご注文頂けますが、当日ご注文の場合内容を少々変更させて頂く場合がございます。 写真はイメージです。



Garden Terrace

HIGASHIYAMA