

Sample Menu

Sansui Course Dinner

山翠コース

¥20,000

Pre-Starter

Makkari Aroma Red Carrot Soup, Cumin Mousse

Tartine Bread with Wagyu Fillet and Sea Urchin

真狩産アロマレッドのスープ クミンのムース
和牛フィレ肉と雲丹のタルティーヌ

1st hors d'oeuvre

Akkeshi Fresh Oysters with Citrus Condiments

厚岸産生牡蠣 柑橘のコンディモン

2nd hors d'oeuvre

'Gargouillou' - Cooked Vegetables Salad

"ガルグイユ" 温野菜サラダ

3rd hors d'oeuvre

Sauteed French Duck Foie Gras with Seasonal Fruit

フランス産 鴨のフォアグラのソテー 季節のフルーツを添えて

Fish Dish

Charcoal Grilled Botan Shrimp

牡丹海老の炭火焼き

Meat Dish

Roasted Hokkaido Shiraoi Beef Sirloin, Celery Root Purée and Red Wine Sauce

北海道白老牛サーロインのロースト 根セロリのピューレ 赤ワインソース

Dessert

Fruit Tart, White Chocolate and Pistachio Mousse

Peach Oolong Tea Ice Cream

フルーツタルト ホワイトチョコレートとピスタチオのムース
白桃烏龍アイスクリーム

Coffee or Lupicia's Tea

コーヒー または ルピシアのお茶