



Dinner

総料理長木村史能 卓越した技能者
(現代の名工) 選出記念
スペシャルフューチャーコース
第2弾 10,000円

Chinese

ディナー中華コース



6種類の冷菜盛り合わせ
フカヒレと王様しいたけの上海蟹みそ特製姿煮
函館産ソイの蝦詰めチリソース
檜山産ナマコの北海道産牛肉巻き煮物
蝦夷鮑とホッキのウニソース
たまふくら豆腐の四川激辛麻婆豆腐
または
チンジャオロースあんかけ焼きそば
デザート盛り合わせ

French

ディナーフレンチコース



ボタンエビと本マグロのサラダ仕立て ハーブのアクセント
フカヒレ入りコンソメスープ
鮑のポワレ ブルギニオンソース
北斗和牛のステーキ
トリュフソース 王様しいたけ添え
洋梨のムース
パン
コーヒー

