

Dinner Course Menu



現代の名工が贈る北海道の恵み

フカヒレ姿や宝石ナマコと現代の名工が
北海道の恵みを珠玉の一皿へ昇華するプレミアムコース

中華 プレミアムディナー 13,000円

中華冷菜6種盛り合わせ
フカヒレ姿煮と 福田農園 王様しいたけの
鹿部産すじ青のり煮込み
近海産真鱈の北大ガゴメ入りカダイフ巻きチリソース
檜山産宝石ナマコと北斗和牛の醤油煮込み
蝦夷鮑のズワイ蟹ソース 函館真昆布添え
四川海鮮塩麻婆豆腐 ゆめびりか米と搾菜添え
または
極上 箱館塩拉麺
中華デザート盛り合わせ

北海道の恵みを味わう

近海産真鱈、北海道産牛肉、蝦夷鮑など
地産地消を表現した当店スタンダードディナー

中華 スタンダードディナー 8,000円

中華冷菜5種盛り合わせ
フカヒレのズワイ蟹あんかけ茶碗蒸し
近海産真鱈と海老のチリソース
北海道産牛肉の野菜煮込み
蝦夷鮑と函館真昆布の蒸し物
四川海鮮塩麻婆豆腐 ゆめびりか米と搾菜添え
中華デザート盛り合わせ

コースのラストオーダーは19：30となります。 同一グループ同一注文にて承ります。

北海道産の帆立や北斗和牛など現代の名工が
北海道の恵みを珠玉の一皿へ昇華するプレミアムコース

フレンチ プレミアムディナー 13,000円

北海道産帆立貝と炙り鯛のペアリング
彩り野菜と柑橘のアクセント
北海道産百合根のヴルーテ タラバ蟹添え
金目鯛と蝦夷鮑のポワレ 函館真昆布の焦がしバターソース
北斗和牛ロース肉のステーキ ペリゲーソースと天然塩で
函館牛乳クリームチーズケーキ ハスカップソース
旬のフルーツ添え
バゲット
コーヒーまたは紅茶

北海道産の北寄貝、平目や牛肉など
地産地消を表現した当店スタンダードコース

フレンチ スタンダードディナー 8,000円

北海道産北寄貝の菜園仕立てサラダ
山わさびとヴィネガー
オニオングラタンスープ マリボーチーズ焼き
北海道産平目と牡丹海老のミキューイ
ビスクソース 季節の野菜添え
北海道産牛フィレ肉のロースト ボルドーソース
バスクチーズケーキ ベリーソース 旬のフルーツ添え
バゲット
コーヒーまたは紅茶