

Menu 翠嶺「春」 2025

Entrée

- ・ジャンボクリュとセロリラブのマリネ セロリの葉
- ・積丹からヒラメのエマンセに春野菜山菜6種とフルーツ2種のサラダ だいだいのドレッシング
(こごみ・うるい・小かぶ・紅くるり・水菜・ピンクロッサ・スプラウト・八朔・清見オレンジ)
- ・噴火湾産サクラマス西京焼きにマスイクラと生湯葉のタルタル

Deuxième

フォアグラパネフリット 天豆と北海道産米のリゾット スナップエンドウ
フォンドボーとトリュフのアクセント

Soupe

春レタスのエテュベと新玉ねぎのポターージュ
ポターージュ・コンフィ・フライドオニオン・ペコロスに本ズワイガニのファルシ

Poisson

蝦夷アワビのスナッケ 香味ノワゼットバターソース
菜花 長芋

Viande

北海道産牛のロティ
細竹にシャンピニオンデュクセル・道産メークインのピュレ・バラフ
ベルギーエシャロットのピクルス ソースジャポネ

Ramen

小さな鶏白湯味噌ラーメン カルボナーラ風 北海道産小麦平麺
沼田町有機紫菊芋茶

Desserts du jour

デザートプレート
フォンダンスリジェ「桜」 季節のジェラートとフルーツ

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

Pain パン

※仕入れ状況等の理由により一部内容が上記より変更となる場合がございます。
予めご了承の程お願い致します。