

2024.クリスマスディナーメニュー

2024年12月1日～12月25日

Amuse

香住紅ズワイガニのロワイヤル 蕪のピューレ トマトのアクセント

Premier Plat

北海道産帆立貝柱 根セロリのムースリース 甲殻類の泡

Douxieme Plat

チェリーバレー種鴨もも肉 下仁田葱のグリル 海老芋 タップナードソース アニス風味のビーツピューレ

Troisieme Plat

昆布寒平目 ゴボウとジャガイモのフリット ベビーリーフ レモングラス風味コンソメ

Poisson

クエ 鱈の白子 柚子風味ベルモットソース

Sorbet

柑橘類のグラニテ

Viande

蝦夷鹿フィレ肉 フォアグラ パンチェッタ ミルティーユコンフィチュール ほうれん草
ローストチキン (デクパージュ)

トリュフソース

Dessert

*クリスマスケーキ 3種チョイス (宿泊プランのみ)
(苺ラウンドケーキ ショコラケーキ ブッシュドノエル)

*ショコラムース ビスキュイショコラ フランボワーズソルベ
(日帰り)

パンとバター

コーヒー又は紅茶

18,000 円 (税別) 日帰り