



寒い時期ほど美味しくなる魚、タラ。北海道産の新鮮で柔らかなタラを使った料理を2品をご用意いたしました。1月の期間限定です。ぜひお召し上がりください。

Lunch

真鱈のポワレ ポロネギとトマトのヴィネグレットソース (ライスまたはパン付き) Codfish poele with Leeks and Tomato Vinaigrette Sauce

カリッと香ばしく焼き上げたタラに、甘み豊かなポロネギたっぷりの酸味の効いたソースを添えています。

JPY 1,600

真鱈のトマトソース オレガノ風味リガトーニ Oregano rigatoni with Codfish tomato sauce

太めのショートパスタに、タラと相性の良いフレッシュなオレガノを使ったトマトソースを絡めて。

JPY 1,500

知床鶏のソテー ディアブル風 (ライスまたはパン付き) Sauteed chicken diablo

知床鶏に自家製のハニーマスタードを塗り、パン粉をまぶしザクザク & ジューシーに焼き上げました。

JPY 1,800



Dessert

クリームチーズとハスカップのロールケーキ
Cream cheese and haskap roll cake

JPY 600

フォレノアール
Forenoir

JPY 700

胡麻のパンナコッタ 黒みつときな粉
Sesame panna cotta with black honey and soybean flour

JPY 500

濃茶のムースガトー 練乳ホイップ
Green tea mousse gateau with condensed milk whipped cream

JPY 600

