

# CALDERA AUTUMN

## ～カルデラ・秋～

北海道食材と弟子屈チーズを生かしたフレンチ料理と弟子屈ワインとのマリアージュ



写真はイメージです

摩周ルビーのプティスープ ハモンセラーノとモッツアレラチーズ  
イチゴの甘酸っぱいスープに生ハムとモッツアレラチーズと合わせました

自家製マリネサーモンとボタン海老のタルタル 摩周湖の夕日マンゴーソース  
軽くスモークしたサーモンとボタン海老をマンゴーとリンゴのソースで

サツマイモのポターージュ シナモンのエキューム  
濃厚で甘みのあるスープをシナモンの泡で香りをたのしみながらお召しあがりください

ハッカクと帆立貝のポワレと焼きリゾット  
ベルモットソース 甲殻類の香り  
脂の乗ったハッカクと帆立貝にリゾットを添えました

えびいろのよあけ  
摩周湖和牛フィレ肉 「葡萄色の旦」のベリーソース  
天然の地下水でストレスなく育ったこだわりの牛肉を赤ワインとベリー香る濃厚なソースで

羅臼昆ブリオッシュ・胡桃入り赤ワインロール  
昆布と「葡萄色の旦」を練り込んだパン二種です

かぼちゃの生シフォン フロマーージュブランのヌーガグラスセ添え  
ふわふわ食感のシフォンケーキを口どけの良いヌーガグラスセと共に楽しみください

コーヒー

¥15,000 (税・SV料込)

※弟子屈スパークリングワイン「テシカ」、弟子屈赤ワイン「葡萄色の旦」1杯付き