

CALDERA SUMMER

～カルデラ・夏～

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



モッツアレラチーズと花咲蟹のコレネ

写真はイメージです

根室産の花咲蟹をモッツアレラチーズと合わせそば粉の生地で包みました

ハモンセラーノとボタン海老

摩周ルビーと摩周湖の夕日マンゴーソース

地元で育ったイチゴとマンゴーのソースが合います

みらい

レモン香るトウモロコシ「味来」の冷製スープ フロマージュブランを浮かべて

甘みの強い「味来」にレモンの爽やかさを加えチーズを浮かべました

キンキのポワレ アーモンド香るグリーンソース 「テシカ」のエキューム

皮目をカリッと焼き上げたキンキをアーモンドの香りと「テシカ」の泡でお楽しみください

えびいろのよあけ

摩周湖和牛フィレ肉 「葡萄色の旦」のトリュフソース

天然の地下水でストレスなく育ったこだわりの牛肉を濃厚なトリュフ入り赤ワインソースで

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

フロマージュブランのクレームダンジュ ヴェルベージュの香り

ふわふわ食感で滑らかな優しい口溶けのチーズケーキです

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