

Cinq Sens Onuma Resort

Moderne 【モデルヌ】 (洋コース)

Menu

Amuse-bouche

がごめ昆布エキス・モッツァレラチーズのカプレーゼ・つぶ貝のブルギニョン ほか

Entrées froides

道南知内産“北の華にら”で包んだ海峡サーモンのコンフィ ムスクランとコンディメント

Entrées chaudes

合鴨肉と焼き葱の瞬間燻製 ビーツの真っ赤なソースで

Potage

男爵芋と長ネギの冷製ポタージュスープ じゅんさいをアクセントに

Plats de poisson

道南七飯町 福田農園 王様しいたけとアワビのバブル オリーブオイルの香り

Granité

はこだてわいん ななえシードルを使ったグラニテ

Plat de viande

地元 七飯町大沼産 サフォークラム肉のベルシャード と はこだて大沼黒牛の炙り焼き

Dessert

地元七飯町産りんごといちごのミルフィーユ仕立て キャラメルソース

Démonstration de desserts

クレープシュゼット or フルーツフランベ パニラアイス添え

Café

函館美鈴珈琲オリジナルブレンドコーヒー

Mignardises

3種の小菓子

Pain

2種の盛り合わせ

Fromage

北海道産 チーズ2種



Prince Hotel
Hakodate-Onuma