

YAMANAMI

～山並～



シェフからの小さな贈り物

Amuse bouche

サーモンマリネ 桜の軽い薫香
カラフルな野菜と生姜と蜂蜜のヴィネグレット

Salmon marinade smoked Colorful vegetables with ginger and honey vinaigrette

季節のポタージュ

Seasonal potage

シマゾイとホタテのグリル
べつかいバターで仕上げたブルブランソース

Grilled Shimazoi and Scallops Beurre blanc sauce made with Betsukai butter

十勝ハーブ牛サーロイン
弟子屈産ワイン「葡萄色の旦」の赤ワインソース

Tokachi herb beef sirloin Red wine sauce from Teshikaga town

全粒粉のパン べつかいバター

Whole wheat bread Betsukai butter

デザート

Dessert

コーヒー

coffee

¥10,000 (税・SV料込)