

## 冬のディナー5品コース

¥16,500 (税込)

### アミューズ盛り合わせ

シェフのおまかせ

### シーフードの前菜

シェフのおまかせ

### 仁木産グレープソルベ

### メイン(3種類からお選びください)

北海道ローストビーフと牛ホホ肉の赤ワイン煮込み  
ジャガイモテリーヌとローカル野菜

ローストルスツ羊蹄豚パテ包み マスタードタラゴンソース  
ジャガイモテリーヌとローカル野菜

ローストピュラテンペ 焦がし野菜のデミグラスソース  
ジャガイモテリーヌとローカル野菜

### デザート 又は チーズプレート(4種類からお選びください)

#### 羊蹄山ケーキ

タカラフロマージュブラン、ラズベリー、ダークチョコレートムース、ソルティキャラメル、  
エスプレッソ、みかんのコンポート、ゆずバニラソルベ

#### あたたかいシュトーレン

(自家製マジパン、オレンジ、ゆず、レモン、クランベリー、レーズンのラム酒漬け)  
ニッカウイスキー&メープルアイスクリーム、ローストアーモンド、ブルーベリーコンポート

#### ソルベ盛り合わせ

メロン、ストロベリー&ルバーブ、ゆずバニラ、スパイスプルーンのソルベ

#### チーズプレート

タカラのタカラ、ブルーチーズ二世古Ku、スモークゴーダ、ウォールナッツレーズンブレッド、  
コクワコンポート