

春夏

北海道の短い春から夏にかけての旬の食材を活かしたゴールデンウィーク限定セットメニューです。



- 喜茂別町ソーケシュ製パン パン・ド・カンパーニュ

道産小麦、自家製酵母、羊蹄山の湧き水を使い、新窯で焼かれる素朴な自然パン

- せたな町 ファーム ブレックスド ウィンド 放牧黒豚のリエット

海風吹き抜ける小高い丘の上の牧場で自由に放牧されて育った黒豚で作ったリエット

- 北海道バター&スプレッド

落の臺と熊笹を練り込んでホイップした北海道バターと、雪の下で越冬し甘さを増した人参にカルダモンをアクセントにしたスプレッド

- 北海道の新鮮な海の幸&春野菜

菜の花、行者にんにく、木の芽のピュレと新茶のオイル、春の苦味が、旬の春告魚、北寄貝、帆立などの魚介類やアスパラの甘みと旨みを引き出します

- サクラマスと山菜のオハウ

「オハウ」はアイヌ語で「汁」サクラマスと山菜、雑穀豆などと合わせた具沢山の汁物

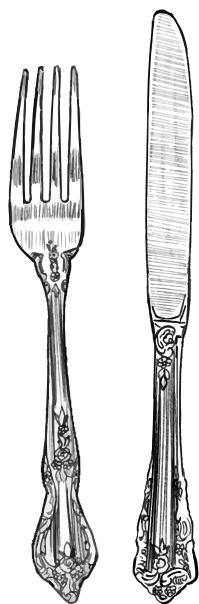
- 蝦夷鹿内もも肉のタタキ 熟成青唐醤油漬、北海道山ワサビ

柔らかくクセの無い蝦夷鹿肉はレアな仕上げのタタキとして、2種類の薬味でどうぞ

- 羊乳のアイスクリーム

北海道の羊の爽やかなミルクのアイスクリームと、自家製ニセアカシアの花のシロップや積丹半島産のハマナスやハイビスカスで香り付けされたジンでマリネした苺をアクセントに

- コーヒーもしくは紅茶



Enjoy!

A Golden Week limited set menu that makes use of seasonal ingredients from Hokkaido's short spring and summer season.

- Pain de Campagne

From Local Kimobetsu Bakery

- Pork Rillettes

From 'Farm Blessed Wind' in Setana Town

- Hokkaido Butter & Spread

Homemade herb butter made with Japanese Butterbur & sweet carrot spread

- Fresh Hokkaido seafood & spring vegetables

Herring, surf clam, scallops & asparagus with wild garlic, sansho pepper leaves, canola flower purée & spring tea oil.

- 'Ohau' Hokkaido Ainu-style soup

Served with cherry salmon and wild mountain vegetables

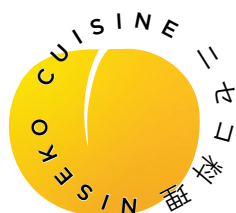
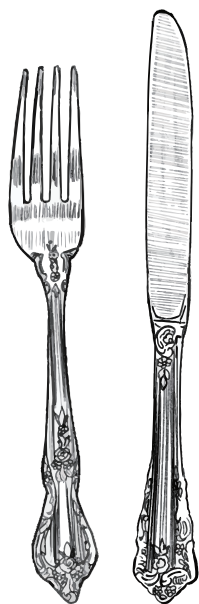
- Seared Ezo-Deer

Served with horseradish and green chillies marinated with soy sauce

- Ewe milk ice cream

*Served with strawberries marinated with Hamanasu flower gin from Shakotan * Alcoholic*

- Coffee or Tea



Enjoy!