

2026 秋 Menu

<美食の最中>

北海道の海の幸と山の清らかな水で育った「赤平の鴨」
虎杖浜の「虹鱒」のマリネと和ハーブの最中
洞爺湖の中島に佇む森の“エスカルゴ”と木の実のフリット

<北海道名産海の幸と豆乳>

苫小牧産の天然「北寄貝」と北海道名産「カスベ」（エイ）の酒蒸し
北寄貝焼き梅味噌風味と二世古酒造の純米酒で蒸しあげた生姜風味のカスベ
北海道の秋の金時豆と蕪の柔らか煮、昆布と鰹の豆乳スープに包まれて

<秋を彩る海の宝石>

イクラ飾りの「牡丹海老」と「天然真烏賊」「鱈場蟹」「甘エビ」のタルタル
甘柿のソースと白ワイン香る洋梨のエスプーマ、
ブルーキュラソーを使った洞爺ブルーのゼリーと共に

<季節外れの隠れた旬魚とフォアグラ>

北海道の海産物の中でも代表的な“鱈” 子を持つ前の良質な真鱈のソフト
クックとフォアグラのボワレ 無花果と白バルサミコのソース、
北海道産「ななつぼし」米とビーツのリゾットと共に

<お口直しのカクテル>

エレガントなスパークリングワインのゼリーと柚子のグラニテ
爽やかなカンパリソーダの食べるカクテル

<北海道の山の恵み「蝦夷鹿」のアロゼ焼き>

秋本番の「原木椎茸」豊浦町下向さんの極上品と季節野菜
地元のスーパーフード「アロニア」とカシスのブレンドマスタード
赤ワインとポートワインのソース 二つの味わい
洞爺の海水と薪窯で作られるシェフオリジナル黒胡椒入り粒塩

<森の茸>

キャラメル&オレンジのムースにラムレーズンのアクセント
北海道産「マスカルポーネ」のアイス、焼きナッツとチョコレートのエスプーマ
ニッカウイスキー「余市」とキャラメルのソース

ルクセンブルグより届くバケットとシリアルブレッド

洞爺の海水より作られる塩を乗せた燻製バター

お食事後のお飲み物

※仕入れ状況により変更になる場合がございます。

総料理長 飯島 豪