

【Dinner Course】

雲丹 / エンドウ / ブルーチーズ
Sea Urchin / Snap Peas / Blue Cheese

鰯 / 菜花
Sardine/ Nabana

赤井川アスパラ / 北島ワインポーク
Green Asparagus from *Akaigawa* / *Kitajima Wine Pork* Proscutto

ホワイトアスパラ / カマンベール / モリーユ
White Asparagus / Camembert Cheese / Morilles Mushroom

ホタテ / コンキリエ
Scallop / Conchiglie

鰯 / セロリ / レタス / クレソン
Yellowtail / Celery / Lettuce / Watercress

十勝ハーブ牛 / 山菜 / ゆめぴりか
Tokachi Herb Beef / Mountain Vegetable / *Yumepirika* Rice

さくらんぼ / ピスタチオ
Cherry / Pistachio

8,800 円 (税込)

産地・アレルギー・原材料等の詳細は、スタッフにお尋ねください。

Please ask our staff for details on place of origin, allergies, ingredients, etc.

食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。

The menu is subject to change depending on the availability of ingredients.