

11月の連休に楽しむ
北海道味めぐり

“道産食材満載”のフレンチコース

The

北海道味紀行

Produced by Atsushi Kaneko

2020
11/21_[土]・22_[日]

2日間限定開催 事前予約制

※写真はイメージです。

北海道産食材をふんだんに使用した フレンチフルコースと実演メニュー

雲丹、イクラ、帆立、黒毛和牛など道産食材をふんだんに使用した
シェフ金子の特別フルコースをご堪能ください。



総調理長 金子 厚

フルコースMENU

- 利尻昆布風味の雲丹フラン 海老ジュレ 塩水雲丹 金箔添え
- 北海道産魚介のガトー仕立て(甘海老、噴火湾産帆立、鮭)
いくら、長万部町産ENRICHミニトマト、サラダ添え
- 黒松内町産男爵のビシソワーズ 黒トリュフオイルの香り
- 北海道産ソイの香草パン粉焼き
長万部産活ホッキ貝のワイン蒸し 釧路の本ししゃものペニエ
- 北海道産えびす坊ちゃんかぼちゃの器 北海道黒毛和牛のビーフシチュー
豊浦町産原木しいたけのア・ラ・クレーム 温野菜添え
- 2種類のパン 北海道産ふっくりりこの玄米パンと
北海道産小麦のブリオッシュ
- 北海道デザート
黒松内町産クリームチーズのガトーと厚真町産ハスカップの
ジェラート、北海道ミルクキャラメルカフェソース添え
- デミコーヒー



実演 MENU

- 北海道産ラクレットチーズ
- さっぽろ味噌ラーメン

【料金】おひとり様 **8,140円** (料理・税込)
※ドリンクは別料金となります。

【会場】センチュリーロイヤルホテル
20F スカイバンケットルーム

【ご利用時間】18:30 ~ 21:30 (最終入店 19:30)

お問い合わせ・ご予約は

公式
ホームページ

tel. 011-221-3002

宴会営業部 直通 / 受付時間 10:00 ~ 18:00



※仕入の状況等によりメニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。※表示価格にはサービス料が含まれております。※写真はイメージです。