



3月14日

Gilligan's Island

フレンチダイニング ギリガンズアイランド

Dinner menu 14th March, 2021 **2F**

ディナーの内容は以下の通りです。
お肉料理にフォアグラのポアレを追加したり、別途チーズプレートを加えること(何れも1,815円)ができます。ご希望は事前にお知らせください。
ドリンクをご希望の場合は当日テーブルでオーダーとなり、お部屋付、もしくはキャッシャーでご精算となります。

Amuse

北海道の磯螺貝のキュイ
セップ茸とチーズの香る小さなシュー“グジェール”
北海道の山の恵”蝦夷鹿”のオリジナルフランクと柿のマリネ
旬のカリフラワーとビーツのショット

Entrée

« 柚子の薫る海の幸と秋の果物のハーモニー »
地元礼文で揚がる新鮮帆立貝、特産の水蛸と牡丹海老に添える壮瞥町の旬の果物
広大な農地で育つじゃが芋の Pasta に、タラバ蟹と北海道厚岸産浅利のエスプーマ

Poisson

苫小牧より届く米粉をまとった“トウベツカジカ”
季節野菜のペーストと香ばしいパン粉
パプリカのピューレとピストソース
新鮮野菜のサラダ添え

Viande

北海道 滝川産“チェリーバレーダック”鴨胸肉のロースト
生姜とシブレットのホワイトポートワインソース
ノーザンルビー、黄ビーツのピューレ
伊達産(北海道産) 季節の彩り野菜達と共に

★フランス産フォアグラのポアレ 余市ウイスキーソース
メインディッシュに添えて提供いたします。 ¥1,500(¥1,815)

★北海道産チーズ3種のテイスティングプレート ¥1,500(¥1,815)

Dessert

“モンブラン洞爺”ラム酒とバニラのマロンアイスクリーム
酪農大国北海道産クリームチーズとマロンのガトー
エピスの香る渋栗のコンポート

ブーランジュリー ウィンザー 北海道産小麦の自家製パン
コーヒー又は紅茶