



méli mélo -Yuki No Koe-
季節のコースディナー

【前菜】

春掘り人参のスープ
麴のクリスピーと

【前菜】

美唄内山農園のグリーンアスパラと有精卵

【温菜】

貝と春菜のリゾット
サフランの香り

【魚】

桜鱒のミキュイ
桜の香りのナージュ

【肉】

十勝若牛 もも肉
落の薑味噌と山の恵み

【デザート】

トンカ豆のブランマンジェ
ハイビスカス

コーヒー または お茶



méli mélo -Yuki No Koe- Seasonal Course Dinner

【Entree】

Sweet Carrot Soup
Koji Malt Crisp

【Entree】

Green Asparagus and Local Niseko Egg

【Hot Dish】

Shellfish and Spring Vegetables Risotto
Flavor of Saffron

【Fish】

Slow Cooked Trout
Cherry Blossom Sauce

【Meat】

Tokachi Beef Steak
Butterbur Miso and Mountain Vegetable

【Dessert】

Tonka Beans Blanc-Manger
Hibiscus

Coffee or Tea