A Sharing Experience | ¥8,000 per person

お好きな料理を自由に選び、テーブルいっぱいに広がる北海道の旬を、皆様で分かち合いながらお楽しみください。
お料理は出来たてから順次お運びいたします。

Starter　スターター

*おひとり様ずつ、まずはこちらからお楽しみください。

- **最中**
  クリームチーズといぶりがっこの塩味、根菜のコクを香ばしい最中に重ね、山のハーブで春のほろ苦さを添えました。
- **グリーンピースの冷たいポタージュ**
  グリーンピースの自然な甘みを活かした冷製ポタージュに、塩レモンで軽やかな余韻を加えました。

To Share - Small Plates　前　菜

*おひとり様につき、お好みの一品をお選びください。テーブルの皆様で異なるお料理を選び、シェアしていただくのがおすすめです。

- **フレッシュチーズとトマト**
  フレッシュチーズのコクにトマトの酸味を合わせ、紫蘇オイルで爽やかにまとめました。
- **海苔と温泉卵のサラダ**
  海苔の旨味と温泉卵のまろやかさを、柚子の香りを効かせたヴィネグレットで仕上げました。
- **美唄グリーンアスパラ**
  瑞々しい美唄産グリーンアスパラを、コクのあるタルタルソースと合わせました。

To Share - Small Plates　温　菜

*おひとり様につき、お好みの一品をお選びください。テーブルの皆様で異なるお料理を選び、シェアしていただくのがおすすめです。

- **野菜のロースト**
  季節野菜を香ばしくローストし、カシューナッツのコクを活かしたソースで仕上げました。
- **カリフラワー**
  カリフラワーの甘みを引き出し、ミモレットチーズの旨味を添えました。
- **十勝マッシュルームと塩辛のオーブン焼き**
  十勝産マッシュルームに塩辛の旨味を合わせ、オーブンで香ばしく焼き上げました。

To Share - Main Selection　メイン

*おひとり様につき、以下の魚介・肉料理全六種の中からお好みの一品をお選びください。

- **本日の鮮魚のスチーム**
  その日の鮮魚をふっくらと蒸し上げ、アサリの旨味を活かしたバターソースで仕上げました。
- **サクラマスのオーブン焼き**
  サクラマスをオーブンで焼き上げ、柚子胡椒のオイルで清涼感を加えました。
- **オマールエビと蟹のビスクペンネ**
  オマールエビと蟹の旨味を凝縮したビスクソースを、ペンネに絡めました。
- **石狩 豚肩ロース**
  豚肩ロースを低温で火入れし、赤ワインのコクと山わさびの清涼感を合わせました。
- **北海道鶏もも肉のコンフィ**
  鶏もも肉をじっくり火入れし、セミドライトマトとガーリックで風味を加えました。
- **十勝若牛モモ**
  赤身の旨味を活かした若牛モモに、山椒と赤ワインソースを合わせました。

Dessert　デザート

*おひとり様につき、お好みの一品をお選びください。

- **青森りんごのアップルパイ**
  青森産りんごの酸味と甘みを活かし、バニラアイスと合わせました。
- **チョコレートタルト**
  カカオの風味を活かした、濃厚ながら軽やかなタルトです。
- **クラシックティラミス**
  マスカルポーネのコクとコーヒーの苦味を活かした、定番のティラミスです。