

- 前菜 -

蕁焼きカツオのカルパッチョ 〜サルサヴェルデソース〜

黄金アンチョビポテト

合鴨とオニオンのマリネ

スモークサーモンのマリネ

北海道産チーズカプレーゼ

20 種類のベジタブルバー

生ハム

サラミ

ツンゲンブルスト

チーズ（ゴーダ、コンテ、レッドチェダー）

スパニッシュオムレツ

- 温菜 -

鰹ときのこのフリット

海老ときのこのアヒージョ

秋鮭のパングラタン

チキンのトマト煮込み

北海道産じゃがいもの香草グリル（ローズマリー）

アランチーニ

- スープ -

パンプキンスープ

- 特製ピッツァ -

秋香る 3 種のきのこの濃厚クリームピッツァ

サルシッチャ ビスマルク風

マルゲリータ / クアトロフォルマッジのどちらか 1 種

- パスタ -

秋刀魚のPUTTANESCA

赤ワイン仕立てのきのこボロネーゼ

ジェノベーゼ / ボロネーゼ / ゴルゴンクリームの中から 1 つ

北海道じゃがいものニョッキ グラナパダーノチーズのクリームソース

- ライス -

シーフードパエリア

- メインディッシュ -

北海道産サロマ牛モモ肉のローストビーフ

北海道鮭のバプール

鹿児島県産薩摩茶美豚のローストポーク

鶏もも肉のソテー カレークリームソース

赤魚のレモンアクアパッツァ

(付け合わせ)

きのこのソテー

レンズ豆ともち麦のサラダ

赤キャベツのマリネ

白ネギのロースト

季節野菜のロースト

- ブレッド -

AOP バタークロワッサン

バタール

バゲッドパリジェンヌ

- ジェラート -

1. 焼きりんご
2. 熊本産はぜはちみつ
3. ブラッドオレンジ
4. ピスタチオ
5. マスカルポーネ
6. チョコラータ
7. バニラ
8. 宇治抹茶
9. ラムレーズン
10. キャラメル
11. マンゴーパッション
12. 本日のフレーバー

- スイーツセレクション -

洋梨のレイヤードケーキ
パンナコッタ（ナガノパープルソース）
ラム香るヨーグルト ティラミス
キャラメリゼ プリン
焼き芋
焼きりんごキャラメリゼ
プチシュー
エクレア
リンゴのタルト
季節のフルーツ
カヌレ
パンプティング
ドライフルーツ（8種）

- ソフトドリンク -

ジンジャーエール、コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ、水だし玄米茶、
オレンジジュース、アップルジュース、コーヒー、カフェラテ、ココア、
紅茶（TEARTH より各種）

※写真はすべてイメージです ※メニュー内容は変更することがございます