



## Snow Castle

### [Welcoming dish]

サーモンフェムとモッツアレラあおさの”モグサ”仕立て  
ライムフロマージュソース

### [Pre-appetizer]

岩牡蠣のフローレンスグラタン  
知床鶏のリエット パティドカンパーニュ  
毛蟹のカリフラワークリーム

### [Appetizer]

フルーツパプリカのムース トマトクーリ

### [2nd Appetizer]

キノコのカプチーノスープ”アランシャベル”スタイル

### [3rd Appetizer]

鮪 帆立 水菜

### [Fish]

鱈のミキューイ 大葉と梅の香り

### [Main]

白老牛 ワイン風味のオリジナルソース漬け 炙り わさび

### [Rice]

桜海老 しらすご飯 香の物 味噌汁

### [Dessert]

本日のデザート

※メニュー一例です

※季節や仕入れによりメニューは変更となります。