

メニュー

北海道産の季節の食材を盛り込んだコース料理	
モンテューユコース	¥ 3500
前菜盛合せ + 季節のサラダ + お肉メイン + パケット	

冷菜

筋子とクリームチーズ	¥ 880
生ハムとチーズとドライ無花果	¥ 770
ベーコンと春菊のシーザーサラダ	¥ 770

温菜

ナッツのパウンドケーキ	¥ 660
鶏レバーのパテ	¥ 770
道南産真昆布を効かした 出汁巻き玉子	¥ 770
七飯町産男爵のフライドポテト	¥ 660

お魚

噴火湾産 カレイのカルパッチョ	¥ 1210
噴火湾産 鯛と菜の花の蒸し物	¥ 1210
江差市産 鯿の糠漬け焼 柚子大根おろし	¥ 990

お肉

七飯町産 ひこま豚肩 ロースのコンフィ	¥ 1540
北斗市産 おぐに牛のロースト	¥ 2200

※表示価格はすべて税込み価格です

パスタ

道南産 鹿肉ラグーのボロネーゼ	¥1320
苫小牧産 白貝とセロリのボンゴレ	¥1320
白老豚ベーコンときの子のカルボナーラ	¥1320

お米

季節の炊き込みご飯(2人前)	¥2200
----------------	-------

※提供にお時間が掛かります。

おつまみ

ミックスナッツとドライフルーツ	¥660
野菜のピクルス	¥440
色々チーズ盛合せ	¥880
バケット 2切	¥330

デザート

バニラアイスとリンゴジャム	¥660
アフォガード	¥770

※表示価格はすべて税込み価格です

ワインリスト

シャンパン

1. Delamotte Blanc de Blancs NV ￥11000

スパークリングワイン

2. Santa Rita Hills Reserve Chardonnay Sparkling ￥16500

ド・モンテューユ&北海道

3. Kerner-ケルナー 〈白〉 2019 ￥11000
4. Kerner-ケルナー 〈白〉 2021 ￥9900
5. Pinot Noir-ピノノワール 〈赤〉 2019 ￥15400
6. Pinot Noir-ピノノワール 〈赤〉 2020 ￥13200
7. Zweigelt-ツヴァイゲルト 〈赤〉 2019 ￥11000
8. Zweigelt-ツヴァイゲルト 〈赤〉 2021 ￥9900

ドメーヌ・ド・モンテューユ 〈フランス〉

9. Bourgogne Clos du Chateau 〈白〉 2020 ￥12100
10. Meursault 1er Cru les Poruzot 〈白〉 2019 ￥30800
11. Bourgogne Pinot Noir 〈赤〉 2020 ￥11000
12. Monthelie Rouge 〈赤〉 2020 ￥13200
13. Beaune 1er Cru les Sizies 〈赤〉 2017 ￥15400
14. Pommard 1er Cru G,Epenots 〈赤〉 2017 ￥30800
15. Volnay 1er Cru En Champans 〈赤〉 2017 ￥30800

サンタ・リタ・ヒルズ 〈カリフォルニア州〉

16. Chardonnay 〈白〉 2020 ￥14300
17. Sainte Rose Pinot Noir 〈赤〉 2020 ￥22000

※表示価格はすべて税込みです。