

Dinner Menu

《 アンジュ Ange 》

アミューズ	First Appetizer
前菜 3 品盛り合わせ	Assortment of 3 appetizers
スープ	Soup
本日のメイン <small>(魚料理又は肉料理からお選び下さい)</small>	Main dish (Fish or Meat)
本日のデザート	Dessert
自家製パン	Bread
食後のお飲物	Coffee or tea
お茶菓子	Bite-sized sweets

¥7,000 税込

ご予約以外はアミューズと前菜が同じお皿の盛り付けになります。

Amusements and appetizers will be served on the same plate except for reservations.

〈スープ /Soup〉

- ・富良野産夏野菜のガスパッチョスープ
Furano Gazpacho Soup
- ・富良野産芋のヴィシソワーズ冷製スープ
Furano Potato Vichyssoise Cold Soup

〈メイン /Main dish〉

- ・本日のお魚料理
Fish of the day
- ・網走産豚ロースのステーキ
Abashiri pork loin steak
- ・仔羊肩ロースのポワレ
Roasted lamb shoulder loin
- ・鴨のロースト
Roasted of Duck
- ・十勝産牛肉の赤ワイン煮込み + ¥350
Tokachi beef stewed in red wine
- ・中富良野産鹿もも肉のロースト
Roasted venison thigh
- ・十勝産牛フィレのステーキ + ¥600
Tokachi Beef Fillet Steak

《 ビストロ Bistro 》

本日の前菜	Appetizer
スープ	Soup
網走産豚肉料理	Abashiri pork loin steak
デザート	Dessert
自家製パン	Bread
自家焙煎珈琲 又は 紅茶	Coffee or tea

¥4,000 税込