

Dinner Menu

《 アンジュ Ange 》

アミューズ	First Appetizer
前菜盛り合わせ	Assortment appetizers
スープ	Soup
本日のメイン (魚料理又は肉料理からお選び下さい)	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

¥7,700 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〉

- ・中富良野産人参の冷製スープ
Chilled Carrot Soup from Nakafurano
- ・富良野産野菜のガスパッチョスープ
Furano vegetable gazpacho 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
- ・中富良野産鹿肉のポワレ
Roasted venison from Nakafurano
- ・北海道産牛頬肉の赤ワイン煮込み + ¥350
BBraised Hokkaido Beef Cheeks in Red Wine
- ・十勝産牛フィレスステーキ + ¥500
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

¥4,600 税込

Consumption tax included (10%)