



IN THE SUITE

# Suite a la maison

IN THE SUITE のコース料理をご自宅でご堪能ください。

## Menu

① 冷前菜

### フォアグラのパテ 赤いベリーのソース

赤味噌で一日マリネし、しっとり焼き上げました。  
ホワイトチョコレートの甘さとベリーソースの酸味をお楽しみください。  
※そのままお召し上がりください。

② 冷前菜

### 日高産桜鱒と野菜のテリーヌ

桜鱒をハーブオイルで低温調理し、旬のアスパラなどの野菜で仕上げました。  
※そのままお召し上がりください。

③ 温前菜

### 大蛤とフキのアンチョビパン粉焼き

大蛤と幕別町産のフキをアンチョビとスパイスの効かせたパン粉で焼き上げました。  
※温めますとより美味しくお召し上がりいただけます。

④ スープ

### 白トリュフ香る十勝マッシュのスープ

オニオンとマッシュルームをじっくり炒め生クリームと白トリュフで贅沢に仕上げました。  
※そのままでもお召し上がれますが、湯煎などで温めますとより美味しくお召し上がりいただけます。

⑤ 魚料理

### スキャンピのカダイフ巻 塩レモンのアクセントで

手長エビに薄切りにした北海道産帆立とカダイフ(トルコの麺)を巻きつけ焼き揚げました。  
※温めますとより美味しくお召し上がりいただけます。

⑥ 魚料理

### 釧路産鱧のベニエ 落の薑の香り

鱧(ハモ)をメレンゲ生地でふわふわに揚げました。落の薑味噌でお召し上がりください。  
※温めますとより美味しくお召し上がりいただけます。

⑦ 肉料理

### 北海道産若鶏のガランティーヌ ジェノベーゼソース

炭焼きにした茄子、パプリカ、トマトのピューレと一緒に巻きしっとり蒸し焼きにしました。  
※温めますとより美味しくお召し上がりいただけます。

⑧ 肉料理

### 十勝産牛サーロインステーキ オニオンソース

十勝産交雑牛をロースト。じっくり煮込んだ玉ねぎのソースでお召し上がりください。  
※600Wの場合 10秒程、温めていただけますとより美味しくお召し上がりいただけます。

⑨ 小菓子

### サブレ

ココナッツファインを練りこんだサブレとなっております。

⑦ 肉料理	⑤ 魚料理	
③ 温前菜	② 冷前菜	⑥ 魚料理
⑧ 肉料理		① 冷前菜

④ スープ ⑨ 小菓子 …別添え



〈アレルギー表示について〉

食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。



牛乳 卵 かに えび 落花生 小麦 そば