

The Bistro at Hinode Hills

北海道厳選食材和洋フュージョンコース
Hokkaido Premium Fusion Course

¥8,800

旬菜盛り合わせ イクラとキャビアの饗宴
Seasonal Appetizer with Salmon roe and Caviar

本日の道産お造り3種盛り
Assorted Hokkaido Sashimi

北海道産そいのアクアパッツァ
Hokkaido Rockfish Acqua Pazza

厚岸産カキのマリネ サラダ仕立て
Marinated Akkeshi Oyster Salad

道産牛ヒレ肉とあん肝のステーキ ロッシーニ風
Hokkaido Tenderloin and Monkfish liver Rossini style

エゾ前にぎり寿司 タラの潮汁
もしくは
ボタンエビの Pasta アメリケーヌソース
Hokkaido Nigiri Sushi and Cod Soup
or
Botan prawn Pasta with Sauce Armoricaine

ズワイガニのポン酢ジュレと共に
Snow crab with Jelly Sauce

四季のデザート
Seasonal Dessert

コーヒーもしくは紅茶
Coffee or Tea

+500円でデザートワインに変更出来ます。
An addition of ¥500 will be charged should you wish to have a dessert wine.

上記の表示値段には消費税が含まれています。
Pricing on this menu is in Japanese yen and is inclusive of tax.