

期間
限定



オーセントホテル小樽 監修

グリルランチキャンペーン

2009年
6/25～7/23

初夏のスーパークリー à la 北海道 ～道産野菜と共に～



オーセントホテル小樽
菅原 裕 洋食料理長監修

お箸でいただく**和食テイスト**のフレンチをテーマとし
北海道発祥のスーパークリーをメインに
北海道の食材をふんだんに用いた**涼風**コースランチで
皆様の**初夏**の旅を素敵に演出いたします。

¥2,500(税込)

MENU

Potage de Vichyssoise au Miso

～ニセコ産北あかりの冷たいポタージュ白味噌風味～

北あかり特有のほんのりとした甘さを白味噌が一層ひきたてる涼しげな一品です

Varmicelle Japonais "été"

～トマトとオクラの冷たい手延素麺パスタ～

日本のパスタ、素麺をアンチョビとあえてイタリアン風にアレンジ
酸味の効いた麺がつるりとのを通ります

Poulet sauté au Curry à la Hokkaido

～北海道発 鶏肉の煮込みスーパークリー仕立て 北海道野菜と共に～

北海道の新名物“スーパークリー”新鮮なお野菜とチキンレッグを
アクセントのあるスープとからめて、
またごはんと一緒に楽しみください

Riz

～ライス～

薫り高いサフランライス
つややかな白米お好みで
お選びいただけます

Dessert avec Café

～チーズと豆乳のタルト

ブルーベリーアイスクリーム添え～(コーヒー付)

すっきりとした甘さのブルーベリーにマッチする
オリジナルのチーズと豆乳のタルトがお食事の最後を彩ります

北海道発 鶏肉の
煮込みスーパークリー仕立て
北海道野菜と共に

※メニュー内容は変更になる場合があります。

お申し込みは案内所にて承ります。
(当日11:00まで)