

下國伸 監修
シェフ

GARDEN BAR
予約席限定



逸品素材と
シェフの創意が織りなす、
ここだけの味わいを。



3~4名様
向け

余市「北島豚」
ローズ骨付きグリル

旨みとやわらかさ。コンフィ仕立ての
「北島豚」骨付きロースを、
オニオンソースで香ばしく。

¥4,980

北海道産ホタテのロースト
柑橘あおさバターソース

磯の香り広がるあおさ海苔バターの
コクに、柑橘の酸味をきかせた
ホタテバターアレンジ。

¥1,380



リゾットコロッケ
「コロット」のチーズ焼き ¥680

福島県相馬市・松川浦の「青のり佃煮」たっぷりの
リゾットを、白身魚で包んだ「コロット」をご賞味！



余市「北島豚」生ハムと
ガーリックトースト ¥880

余市町の恵み活かして育てられたブランド豚
「北島豚」のクラフト生ハムをのせて。



旭川産黒豆のショコラテリーヌ
「うっとりーぬ」 ¥780

旭川産黒豆「黒い恋人」を使用。ほんのり塩味
と豆の食感が楽しめるリッチなスイーツです。