

ULTIMO

Dinner Course

A different menu awaits you everyday.

Entry

藤沢 丸真 花カツオ一番出汁
Skipjack Tuna Ichiban-Dashi

Amuse

北海道産ニシンのシュークリーム
Hokkaido Herring Puff Pastry

Appetizer

倶知安産熟成百合根のピューレと五島列島直送熟成アオハタのポワレ
シャンパンクリームソース
Puree of Aged Kutchan Lily Root and Poiret of Aged Bluefin Grouper Direct
with Champagne Cream Sauce

Pasta

自家製オレキエッテ スルメイカのトマト煮込みソース
セミドライトマトと菜の花を添えて
Homemade Orecchiette with Squid in Tomato Sauce
Served with Semi-Dried Tomatoes and Rape Blossoms

Main

山形牛 A5 シャトーブリアンのソテー マデラソース
倶知安産野菜と共に
Sauteed Yamagata Beef A5 Chateaubriand with Madera Sauce
Served with Kutchan Vegetables

Dessert

ヨーグルトのセミフレッド
ゆずとエルダーフラワーの炭酸ゼリーと共に
Yogurt Semifreddo with Yuzu and Elderflower Soda Jelly

Coffee Tea

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

Biscotti

小菓子
Biscotti