

ディナーアラカルトメニュー

DINNER À LA CARTE MENU

前菜・APPETIZER

余市産エゾ鹿コンビーフ シーザーサラダ Yoichi Ezo Deer Corned Beef Ceasar Salad	¥1,650
自家製スモークサーモン リコッタチーズ添え Homemade Smoke Salmon with Ricotta Cheese	¥1,980
北海道産旬魚のカルパッチョ Hokkaido Seasonal Fish Carpaccio	¥2,310

副菜・SIDE DISH

モッツァレラチーズフレッシュトマトソースパスタ Hokkaido Mozzarella Tomato Sauce Pasta	¥1,540
本日のパスタ 200g Today's Pasta 200g	¥1,650
季節の野菜スープ Seasonal Vegetable soup	¥660
インカのめざめフライドポテト Fried Potatoes	¥660
小樽のパン屋さんのバゲット (2枚) Local Baguette (2 slice)	¥330

デザート・DESSERT

本日のシャーベット Today's Sorbet	¥440
シェフおすすめデザート Chef's Recommend Dessert	¥770
オリジナルデザート盛り合わせ Original Dessert Assortment	¥1,100

魚料理・FISH

北海道産帆立貝柱のソテー Hokkaido sauteed Scallop	¥1,980
北海道産旬魚のポワレ Stirfried local white fish	¥2,750

肉料理・MEAT

北海道産 鶏モモ肉と胸肉低温ローストグリル 250g Hokkaido chicken grilled at low heat thigh and breast 250g	¥2,420
余市産エゾ鹿ハンバーグ 150g Yoichi Ezo Deer Hamburger Steak 150g	¥3,080
国産 牛ロースステーキ 200g Japanese beef rib roast steak 200g	¥5,280

平日限定・Weekday Only

キュージーヌコース・CUISINE COURSE MENU

¥6,600(Tax in)

北海道の食材をふんだんに使用した当レストランの定番ディナーコース。
アミューズ、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート全6種類の料理

The Ball classic dinner course.
Using plenty of Hokkaido ingredients,
Amuse-bouche, appetizer, soup, fish, meat, dessert, all 6 dishes

1日10名様限定・Limited to 10 people a day