

## Menu Spécial \* la laitière ferme BIEI

### *Canapé*

熱々ラクレットと焼きたてパン  
自家製ピクルス 様々なシャルキュトリー

### *« Comme crêmet d'anjou »*

自家製リコッタチーズとサーモンマリネのクレームダンジュ風  
トマトのクーリー バジル風味

### *Saint-jacques poêlé, gnocchi de P・D・T*

サロマ湖産活け帆立貝のポワレ  
インカのめざめとフロマージュ・ド・美瑛のニョッキを添えて

### *Feuilletée de turbot et homard, sauce beurre blanc*

道産鱈とオマール海老のパイ包み焼き  
酸味を効かせたバターソース

### *Gigot d'agneau rôti et son jus au romarin*

赤平産ワインラムもも肉のロティ  
野菜のバイヤルディとローズマリーの香るジュ

### *Les fromages de « la laitière ferme BIEI »*

美瑛放牧酪農場チーズの食べ比べ

### *« Vrai crêmet d'anjou »*

美瑛放牧酪農場のミルクを100%使用したクレームダンジュとソルベ  
美瑛産ハスカップのクーリー

### *Café et mignardises*

コーヒーと小菓子

### *~ Souvenir ~*

フロマージュ・ド・美瑛のシュレッドチーズ