



Winemaker's Lunch

9th August 2020

Menu

Bacchus Sparkling

自家製ライ麦のサワードゥー
ホイップバター

小樽産殻帆立のポワレ
カリフラワーのクリームとベーコン

Muskateller

蝦夷鹿ロース 温かいベビービーツ オレンジとリーフのサラダ
柑橘ビネグレットで

マッシュルームのカプチーノ
トリュフの泡 ポルチーニの粉

余市林檎のグラニテ

Pinot Noir

真鱈 海藻バター焼き 新じゃが お豆とレタスのフリカッセ
オランダーズソース

赤井川産ルバーブのセミブレッド ジンジャークランブル
リュバーブのシロップ ピスタチオクリームを添えて

コーヒー、紅茶