



# 創作フレンチ KING

## 「大切な人と 特別な日に」

### ‘Iyashi’ (癒し)コース

アミューズ グール

増毛産牡丹海老の軽い炙り

柑橘風味のサラダ仕立て

湧別産ほたて貝と白蕪のポターージュ

かぶら蒸し添え

本日の鮮魚一皿

グラニテ

サロマ牛のロティ

季節野菜の付け合わせ

チーズ

本日のデザート

パン、コーヒー

¥ 10,000 (税込)

### Kokoro 心コース

アミューズグール

本鮪のカルパッチョと山葵

オホーツク産 毛蟹と

牡丹海老のビスク

本日の鮮魚一皿

グラニテ

サロマ牛のロティ

ロッシーニ仕立て

チーズ

本日のデザート

パン、コーヒー

¥ 15,000 (税込)

\*季節や市場仕入の都合により、料理内容が変更になる場合がございます

\*ランチコースは¥7,000(税込)より承ります

\*ビール、ワインなど、別料金にて各種、ご用意しております

\*営業時間 ランチ 11:30~ / ディナー 17:00~ \*2名様より承ります

ホテルノースキング2F 創作フレンチ KING ☎ 0158-45-2339 \*要予約(7日前)

創作フレンチ  
KING