



写真は、イメージです。

赤井川村・滝本農場の有機栽培アスパラガスディナー

Taste Hokkaido's best Organic Asparagus at Alla Moda

アスパラの巨匠、滝本さんが手塩にかけた白・緑2色の有機アスパラガス“カルデラの貴婦人”・“カルデラの貴公子”を使用したキロロでしか味わえないディナーコースをお届けします。

Enjoy the best season of asparagus and its light but juicy taste With a touch of sweetness only the one from Takimoto Farm can offer in Kiroro.

メニュー Menu Highlights (全6品・6 courses)

ホワイトアスパラガス“カルデラの貴婦人”とプロシュートサバイオンソース、グリーンアスパラガス“カルデラの貴公子”と小樽産ウニのフェットチーネパスタ、イチゴとグリーンアスパラガスのクランブル、ホワイトアスパラガスのソルベ添え等

Boiled white asparagus and prosciutto with Zabaglione sauce, Fettuccine with asparagus and sea urchin, Green asparagus and strawberry crumble with White asparagus sorbet

ファーム トゥ テーブル Farm-to-table



近郊の農場から直接仕入れた新鮮で安全な食材を使ったお料理をご提供いたします。地元農家の方々との協働によって生み出す感動の食体験をイタリアンレストラン アラ・モーダでお楽しみください。

Our Chefs from Alla Moda work closely with the local farmers, for the Asparagus season it is Mr Takimoto from Akaigawa. Green and white Asparagus, both were handcrafted on their organic farm, carefully looked after till they reach the peak. Sit back and relax as you are led through a farm-to-table themed course menu.

■日程 2018年6月12日(火)～6月23日(土) Thu, 12th June 2018 to Sat, 23th June 2018

■料金 おひとり様 4,500円(税・サ込) Price 4,500 JPY/person



イタリアンレストラン『アラ・モーダ』 キロロ トリビュート ポートフォリオ ホテル 北海道 2 階

Italian Restaurant "Alla Moda" Tribute Portfolio Hotel 2 F

ご利用時間.....17:30～21:30 L.O

お問合せ・ご予約は.....(0135) 34-7111 内線 2805



ご予約は
Reservation



LINE
友だち募集中