

# グルメな森町の春

## 5/3(WED) ▶▶▶ 5/7(SUN)

### OUTDOOR RESTAURANT@MORI SPECIAL DINER

17:30 START - 19:30 CLOSE

道内の食材で一流のシェフが創る  
この日限りのスペシャルディナー

北海道の様々な土地の食材を使用し、その日限りの“桜”をキーワードに創作コースディナーをお手頃な価格でご提供致します。コストパフォーマンスの高い料理の数々を桜に囲まれながらお楽しみ下さい。



AMUSE-BOUCHE



HORS D'OEUVRE



SOUPE



POISSONS



VIANDES



DESSERT

### OUTDOOR RESTAURANT @MORI GUEST GRAND SHEF

オーベルジュ MASHIKE 元グランシェフ

伊藤 浩二



三國清三氏監修の「オーベルジュ増毛」元グランシェフ。  
札幌グランドホテルにて調理の世界に。  
ホテルノースキング総料理長を歴任。  
フランス料理最高エスコフィエを受賞。

### OUTDOOR RESTAURANT@MORI ALACALT MENU

11:00 OPEN - 15:00 CLOSE

全5品

お得でボリュームのあるアラカルト  
気軽にお召し上がり下さい

おにぎり BOX やデザートなど、北海道食材を使用した様々なアラカルトメニューの数々をお楽しみ頂けます。ランチとしても十分にお召し上がり頂けます。

**SPECIAL LUNCH SET** ※事前にご予約の場合 ¥500 off (3日前迄)

お好きな  
アラカルト  
2品チョイス

+

スイーツ  
2個

+

お好きな  
ドリンク  
2個

= ¥2,500



“ONIGIRI” BOX



DESSERT

### OUTDOOR RESTAURANT@MORI FOOD DINING

心地よい空間で贅沢な一時を・・・  
桜に抱かれたポップアップレストラン

オシャレなオープン空間で春の訪れを感じさせる桜の香りと爽やかに吹く風を感じながら、贅沢な一時をお過ごし頂けます。3日間だけの贅沢なポップアップレストランで心地よい瞬間を楽しんで下さい。

