

価格なし	
こちらは夏季シーズン向けのサンプルメニューです。当店でどのような料理をご提供しているか、イメージをつかんでいただくためのものです。	
最新のメニューと価格については、レストランのウェブサイトをご覧ください。	
スープとサラダ	
トマトスープ ゴードチーズのクロスティーニ。	トマトとブッラータ アルバータ産トマト、ブッラータチーズ、ローストトマトのビネグレットソース、松の実、フレッシュハーブ。
シーザーサラダ ベーコンピッツ、ガーリッククルトン、レジャノチーズ、カリカリのケッパ、ガーリックアンチョビドレッシング。	ウォルドーフサラダ スモークブルーチーズ、砂糖漬けクルミ、赤ブドウ、リンゴ、ディルヨーグルトドレッシング、セロリ。 シュリンプ・ルイ ルイ・ドレッシング、トピコ、エビ、ロメインレタス、グリーンゴッデスドレッシング。
開始して共有する	
フロールローフ ローズマリーパン、ガーリックオイル、フィオール・ディ・ラテ・モッツアレラ。	メープルハラペーニョダックウィング メープル、オレンジ、ハラペーニョのバターソース。
錆鉄製カニグラタンディップ 大西洋産カニ、アーティチョーク、モッツアレラチーズ、グリルしたビタパン。	アルバータ産牛肉のタルタル コンフィにしたエシャロットのアイオリ、ケッパ、ガーキン、チャイブ、ディジョンマスタード、グリルしたサワードウブレッド。
マグロのクルード サフランアイオリ、マンダリンオレンジ、シチリア風ビネグレット、ポテトクラム。	新鮮な牡蠣 新鮮なホースラディッシュ、レモン、ミニョネット。
海から	
メープルサーモン&エビ メープルディジョングレース、マッシュポテト、季節の野菜、ブルブランソース。	フライパンで焼いたヒラメ ハーブのフュメ、ディル、旬の野菜、フィンガーリングポテト、レモン。
ロブスターリングイネ 白ワイン、バター、新鮮なハーブ。	
メープルリーフ・クラシックス	
バイソンバーガー トリュフマカロニチーズ バイソンポロネーゼ じっくり煮込んだバイソンのショートリブ	ローストハーベストチキン スモークBBQリブ ブROOM湖のハーフダック
アルバータ・チョップス&ステーキ	
ペッパーコーンステーキフリット ニューヨークストリップロイン アルバータ産牛ヒレ肉	スモークポークチョップ ジャンボシュリンプオスカー フィレミニョン
ハウスのおすすめ	
18オンス アルバータ・カウボーイステーキ	シーフードと肉料理の盛り合わせ
未分類	
褒め言葉 メニューにセクション見出しが表示されます。	

メニューを折りたたむ