

ダイニングルーム 1 - 1 / THE DINING ROOM  
2024年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

信州サーモンのミキユイ ジャガイモとトリュフのエクラゼ ソバの実の香り  
Shinshu salmon potatoes and truffles with buckwheat flavor

\*

信州黄金シャモと春野菜のポトフ仕立て  
Shinshu golden gamecock pot-au-feu style with spring vegetables

\*

スズキと小海老のサフラン風味 クレソンのサラダ添え  
Saffron flavored sea bream and shrimp with watercress salad

\*

国産牛のローストビーフ 長野県産グリーンアスパラガスと共に  
Roast beef with Nagano green asparagus

\*

苺のムースと安曇野ヨーグルトのソルベ  
Strawberry mousse and Azumino yogurt sorbet

\*

コーヒー 小菓子添え  
Coffee and petite fours

¥23,000

メインディッシュを変更した下記メニューもご用意しております。

～ 白樺 (SHIRAKABA) ～

イベリコ豚のロティ 信州産ドライアプリコットと緑胡椒風味のジュ  
Roast iberico pork with dried apricots and green pepper flavored juice

¥21,000