

ダイニングルーム 1 - 2 / THE DINING ROOM  
2024年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

信州産春のグリーンサラダ 帆立貝とキャビア ライムの香り  
Shinshuu spring green salad with scallops and caviar Lime flavor

\*

蕪のポタージュ 白味噌仕立て 生ハムのアクセント  
Turnip potage with white miso prosciutto accent

\*

メバルのポワレ シャンパン風味のソース 長野県産インゲンと奈川産荳胡麻を添えて  
Rockfish poeler champagne flavored sauce with perilla and Nagano green beans

\*

国産牛フィレ肉 トリュフの香り 蕎麦の実リゾットと赤ワインソース  
Beef fillet with truffle flavor buckwheat risotte and red wine sauce

\*

炎の演出 チェリージュビレ  
Cherry jubilee

\*

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) ～

合鴨のロースト スパイスで風味づけた信州産蜂蜜風味  
Roasted duck with honey and spices flavor

¥21,000