

ダイニングルーム 1-1 / THE DINING ROOM
2024年5月～6月

～ 飛騨牛特撰 (TOKUSEN) ～

オマール海老とビーツのサラダ
Lobster and beets salad

*

浅間小町のロワイヤル 飛騨牛サーロインと塩尻産レタスのスープ
Royale of "ASAMAKOMACHI" with "HIDA BEEF SIRLOIN" and lettuce soup

*

国産平目と蟹 ホワイトアスパラガスのヴルテ 安曇野産山葵の葉のアクセント
Flounder and crab with white asparagus wasabi leaf accent

*

飛騨牛フィレ肉のロッシーニ風 ポテトのピューレと彩野菜
Rossini of hida beef fillet with potato puree and vegetables

*

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

¥35,000

ダイニングルーム 1 - 2 / THE DINING ROOM
2024年5月～6月

～ 飛驒牛特撰 (TOKUSEN) ～

オマール海老とビーツのサラダ
Lobster and beets salad

*

浅間小町のロワイヤル 飛驒牛サーロインと塩尻産レタスのスープ
Royale of "ASAMAKOMACHI" with "HIDA BEEF SIRLOIN" and lettuce soup

*

国産平目と蟹 ホワイトアスパラガスのヴルテ 安曇野産山葵の葉のアクセント
Flounder and crab with white asparagus wasabi leaf accent

*

飛驒牛フィレ肉のロッシーニ風 ポテトのピューレと彩野菜
Rossini of hida beef fillet with potato puree and vegetables

*

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

¥35,000