

2022年4月～6月 1-1

¥16,000 白樺コース

18,000 神河内コース

～ Menu ～

小海老と塩尻産グリーンアスパラガスの  
サラダ仕立て

*Salade de crevettes et asperge verte*

SHIOJIRI Green Asparagus and Shrimps Salad

浅間小町と筍のロワイヤルとフカヒレ  
ビーツを香らせたコンソメスープ

*Sur une royale, pousse de bambou,  
aileron de requin et consommé au betterave*

Consommé Soup with Beets and Royal of Shark Fin and Bambooshoot

スズキのパイ包み焼き 信州産茸と共に  
*Bar en croûte feuilletée aux champignons de Nagano*

Sea Bass in Baked Pie Wrap with SHINSHU Mushrooms

信州黄金軍鶏の赤ワインブレゼ 蕎麦の実のピューレと  
信州産のうどとセミドライアプリコット 白樺コース

*Volaille "Ohgon shamo" au vin rouge  
purée de sarrasin et abricot mi-séché*

Braised Chicken with Puree of Buckwheat and SHINSHU Dry Apricot

*Ou* 又は

国産牛のローストビーフ 信州わさび添え 神河内コース

*Pièce de bœuf rôtie, légumes chauds et jus au wasabi*

Roast Beef with SHINSHU WASABI

ミックスベリーと安曇野ヨーグルトのデザート

*Verrine aux fruits rouges, sorbet yaourt d'Azumino*

AZUMINO Yogurt with Mixed Berries

コーヒー 小菓子添え

*Café accompagné petits chocolats*

Coffee and Chocolates

食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください  
Kindly inform us if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

食材の都合により、メニュー内容等が変更となる場合がございます。

Kindly note that menu items and ingredients may be subject to change.

表示料金は消費税を含んでおります。

Prices are inclusive of consumption tax.

甚だ勝手ではございますが、サービス料 (15%) を加算させていただきます。

A 15% service charge will be added to your bill.