

2022年4月～6月 1-2

¥16,000 白樺コース

18,000 神河内コース

～ Menu ～

優しく火をいれた信州サーモンのビーツラック
安曇野コシヒカリのクリームとキャビアを添えて

*Truite mi-cuite laquée de betterave,
crème de riz et caviar*

Chilled SHINSHU Salmon with Beets Sauce, AZUMINO Rice Cream and Caviar

新玉葱のヴルテと鰻とフォワグラ

Velouté d'oignon de printemps, anguille, foie gras

Onion Potage with Eel and Foie Gras

海の幸のラビオリ 信州産山菜とハーブのソース

*Raviole de fruits de mer,
pousses sauvages et fumet aux herbes*

Ravioli of Seafood with Edible Wild Plants and Herb sauce

仔牛のポワレ 清水牧場のチーズ

黒オリーブと信州産牛蒡のチップス 白樺コース

Longe de veau poêlée, fromage frais, olives noires et chips de gobo

Poiret of Beef with Cheese Sauce, Black Olive and Chips of Burdock

Ou 又は

胡椒を香らせた国産牛フィレ肉のロティ

塩尻産グリーンアスパラガスとルバーブピューレ 神河内コース

*Filet de bœuf rôti au poivre,
asperges vertes et purée de rhubarbe*

Roasted Fillet of Beef with SHIOJIRI Green Asparagus and Rhubarb Puree

炎の演出 チェリージュビレ

Cerises jubilé

Cherries Jubilee

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.