

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

焼きナスのムース 生姜風味のブランマンジェ ズワイ蟹と鱒の卵を添えて
Grilled eggplant mousse ginger flavored blancmange with snow crab and trout eggs

*

清水牧場のチーズで作ったオニオングラタンスープ
Onion gratin soup with cheese from Shimizu farm

*

栗の衣をまとった平目のロースト ソーテルヌワインのソース
Roasted flounder with chestnut coating and noble rot wine sauce

*

国産牛のローストビーフ 信州産茸とさつまいものテリーヌと一緒に
Roasted beef with mushrooms from "SHINSHU" and sweet potato terrine

*

シャインマスカットと長野パープルのクレームダンジュ 山ぶんどのソルベを添えて
Shine muscat and Nagano purple crème d'anjou

*

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) ～

信州地鶏真田丸骨付きモモ肉のゆっくりロースト
ポルチーニ茸のクリームソース

Roasted "SHINSHU SANADAMARU" with porcini mushroom cream sauce

¥21,000