

ダイニングルーム 1-1 / THE DINING ROOM  
2025年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

トリュフ入り鯛のブランダードと甘えびのタルタル  
信州グリーンサラダと一緒に  
Sea Bream Brandade with Truffles and Sweet Shrimp Tartare  
with Shinshu Green Salad

\*

コンソメスープ 蕎麦の実とフォワグラのフラン  
Consomme Soup with Buckwheat and Foie Gras Flan

\*

信州サーモンのパートフィロ包み焼き 2色のソースで  
Shinshu Salmon Wrapped in Part Filo with Two Color Sauce

\*

国産牛のローストビーフ インゲン豆のサラダを添えて  
Roast Beef with Green Bean Salad

\*

フロマージュブランのムース バラ香る赤い実のソース  
安曇野ヨーグルトソルベと共に

Fromage Blanc Mousse with Rose-Scented Red Fruit Sauce and Azumino Yogurt Sorbet

\*

コーヒー 小菓子添え  
Coffee and Petits Fours

¥24,000

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) ～

仔牛バラ肉の煮込み ナヴァラン風  
クミン風味のクスクスを添えて

Stewed Veal Belly Navaran Style with Cumin Flavored Couscous  
¥22,000