

ダイニングルーム 1 - 2 / THE DINING ROOM

2025年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

タラバ蟹とキャヴィアのサラダ ライチの香りを添えて

King Crab And Caviar Salad With Lychee Aroma

*

ホワイトアスパラガスのポタージュ トリュフの香り

White Asparagus Potage Added With Truffle Flavor

*

イサキと帆立貝のポワレ 空豆と貝のジュ

Grunt And Scallops With Poele Fava Bean And Shellfish Juice

*

国産牛フィレ肉と信州茸のデュクセル マデラ酒のソース

Beef Fillet And Shinshu Mushroom Duxelle With Madeira Wine Sauce

*

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

¥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) ～

合鴨モモ肉のコンフィ 信州野菜のローストとクレソンを添えて

Duck Thigh Confit Served With Roast Shinshu Vegetables And Watercress

¥22,000