

ダイニングルーム 1-4 / THE DINING ROOM

2025年5月～6月

～ 飛騨牛特撰 (TOKUSEN) ～

温製アスパラガスと鶉のポーチドエッグ モリーユ茸とトリュフのソース
Warm Asparagus and Poached Egg with Morel Mushroom and Truffle Sauce

*

コンソメスープ 飛騨牛サーロイン薄切りと鮑と一緒に
Consomme Soup with Thinly Sliced Hida Beef and Abalone

*

オマール海老と信州野菜のロースト アメリケーヌソース
Roasted Lobster and Shinshu Vegetables with American Sauce

*

飛騨牛フィレ肉のグリル ビーツと空豆のサラダ
Grilled Hida Beef Fillet with Shwinshu Beets and Fave Bean Salad

*

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

¥36,000