

ダイニングルーム 1 - 3 / 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 Beets and Fave 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 Petite Fours

¥36,000