

ダイニングルーム 2 - 2 / THE DINING ROOM

2025年7月～8月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

夏野菜と帆立貝のテリーヌ サフランの香り キャヴィアを添えて
Summer Vegetable and Scallop Terrine with Saffron and Caviar

*

南瓜のスープとニョッキ
Pumpkin Soup and Gnocchi

*

縞鰯と細切りイカのポワレ ソースマリニエール
Poiled Striped Horse Mackerel and Shredded Squid with Sauce Marinère

*

国産牛フィレ肉のグリユ アーティチョークとポテトのピューレを添えて
Grilled Beef Fillet Served with Artichoke and Potato Purée

*

クレープシュゼット エキゾチックソース グランマルニエの香り
Crepe Suzette with Exotic Sauce Flavored by Grand Marnier

*

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) ～

信州米豚のスパイスロースト ブルーベリーのコンフィチュールとマデラソース
Spice-Roasted Shinshu Pork with Blueberry Confiture and Madeira Sauce

¥22, 000