

～ 料理長特撰 (Chef's Special) ～

飛騨牛の手毬寿司

カリフラワーのムースとビーツコンソメジュレ オマール海老とキャヴィアを乗せて

HIDA BEEF Temari Sushi

Cauliflower Mousse and Beetroot Consommé Jelly Topped with Lobster and Caviar

*

オニオンスープのパイ包み フォワグラと信州産茸入り

Pot Pie Onion Soup with Foie Gras and Shinshu Mushrooms

*

甘鯛の鱗焼き ゆり根のソース 柚子の香りのアクセント

Grilled Tilefish with Lily Root Sauce and Scent of Yuzu

*

黒毛和牛フィレ肉のポワレ グリーンペッパーソース 信州野菜のローストを添えて

Poêlée of Japanese Black Beef Fillet with Green Pepper Sauce

and Roasted Shinshu Vegetables

*

モンブラン

Mont Blanc

*

コーヒー 小菓子添え

Coffee and Petite Fours

¥36,000