

ダイニングルーム 1 - 1 / THE DINING ROOM

2026年4月～6月

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

信州サーモンと蕪のコンフィ クレソンにオレンジの香りを添えて
Shinshu Salmon and Turnip Watercress with Orange Flavour

*

コンソメスープ 2色のアスパラガスのフラン
Consomme Soup and Two-Colored Asparagus Franc

*

メバルのポワレ サフランリゾットを詰めたイカと一緒に
Poêlée Rockfish with Squid Stuffed with Saffron Risotto

*

国産牛のローストビーフ グリーンサラダと山菜のフリット
Roasted Beef with Green Salad and Fritters of Wild Vegetables

*

ホワイトチョコレートと赤い果実のヴェリーヌ
White Chocolate and Red Fruit Verrine

*

コーヒー 小菓子添え
Coffee And Petite Fours

¥25,000

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) ～

仔牛肉とオリーブを信州産パンチェッタで巻いて
Veal and Olives Wrapped in Shinshu Pancetta

¥22,000