

ダイニングルーム 1-4 / THE DINING ROOM  
2026年5月～6月

～ 上高地料理長特選メニュー(TOKUSEN) ～

オマール海老とリードヴォーのテリーヌ  
Lobster and Veal Thymus Terrine

\*

信州真田丸のポトフ仕立て ハーブの香りと共に  
Shinshu Sanadamaru Pot-Au-Feu with Scent of Herbs

\*

緑に覆われた蟹のムース 雲丹のクリームソース  
Roasted Lobster and Shinshu Vegetables with American Sauce

\*

長野県産黒毛和牛フィレ肉のグリル 庭園風季節のサラダ トリュフのソース  
Grilled Wagyu Fillet Garden-Style Seasonal Salad Truffle Sauce

\*

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

¥37,000