

ダイニングルーム 1 - 3 / 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

*

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

¥37,000