

ダイニングルーム 1-2 / THE DINING ROOM  
2026年7月～8月

## ～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

蛸とアーティチョークのマリネ レモングラスの爽やかな香り  
*Octopus and Artichoke Marinade with Flavored Lemongrass*

\*

ホワイトコーンのポタージュ カプチーノ仕立て  
*White Corn Potage Cappuccino style*

\*

ヒラマサの海藻バター風味 生姜とナッツのコンディマン  
*Yellowtail Kingfish with Seaweed Butter, Ginger and nut Condiments*

\*

国産牛フィレ肉のグリル  
信州野菜のラタトゥイユと黒米ガレット  
*Grilled Fillet Beef Shinshu Vegetable Ratatouille and Black Rice Galette*

\*

クレープシュゼット バニラアイス添え  
*Crepe Suzette with Vanilla Ice Cream*

\*

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) ～

信州米豚のコンフィ スパイシーなルバーブの香り  
赤ワインソース

*Shinshu Rice Pork Confit with Spicy Rhubarb Aroma Red Wine Sauce*

¥22,000