

ダイニングルーム 1 - 3 / THE DINING ROOM

2026年7月15日まで

～ 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

\*

ヨーグルトのクレメダンジュ

エキゾチックフルーツ マンゴーシャーベット

Yogurt Crème Danjou Exotic Fruit and Mango Sherbet

\*

コーヒー 小菓子添え

Coffee And Petite Fours

¥37,000