

ダイニングルーム 1 - 4 / 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

*

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

¥37,000