

ダイニングルーム / THE DINING ROOM
2026年9月(奇数日)、10月(奇数日)、11月(偶数日)

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

信州産茸フリカッセ 信濃ユキマスのコンフィ
Fricassée of Shinshu Mushrooms with Confit of Shinano Snow Trout

*

蕎麦の実のスープ 茄子とトリュフのプレスセ
Buckwheat Soup with Eggplant and Truffle Pressé

*

イトヨリ鯛のポワレ 秋野菜 魚介の出汁と蓮根の擦り流し
*Pan-Seared Threadfin Bream with Autumn Vegetables,
Seafood Broth and Lotus Root Purée*

*

国産牛のローストビーフ 里芋と零余子のテリーヌを添えて
Roast Japanese Beef with Taro and Mukago Terrine

*

ブドウのヴェリーヌ
Grape Verrine

*

コーヒー 小菓子添え
Coffee and Petits 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) ～

信州地鶏真田丸のコック・オ・ヴァン
Coq au Vin of Shinshu Sanadamaru Chicken

¥22,000