

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

～ 神河内 (KAMIKOCHI) ～

魚介類の取り合わせ キャヴィアと柑橘類のアクセント
Assorted seafood with Caviar and Citrus Accents

*

信州の様々な茸と牛蒡のポタージュ
Potage of Assorted Shinshu Mushrooms and Burdock

*

真鱈とムール貝のブイヤベース風
Pacific Cod and Mussels, Bouillabaisse Style

*

国産牛フィレ肉と米茄子のステーキ
ピスタチオと燻製胡椒の香りと共に
*Japanese Beef Fillet and Eggplant
with Pistachio and Smoked Pepper*

*

リンゴのフランベ シナモンアイス添え
Flambéed Apple with Cinnamon Ice Cream

*

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) ～

合鴨肉のロースト 秋野菜と栗のフリカッセ
Roasted Duck with a Fricassee of Autumn Vegetables and Chestnut

¥22,000