



HÔTEL de L'ALPAGE

ディナーコース

信州黄金シャモ胸肉の低温ヴァプール りんごのピューレ添え

夏野菜のムースとコンソメの冷製パリソワール

ニュージーランド産 ラングスティーヌのポワレ サラダ仕立て

～メインコース～

信州サーモンのミキューイ 白ワインソース 蓼科高原野菜添え

または

特選国産牛フィレ肉のグリエ ソースペリゲー

(フォアグラの追加 +3,600)

デザート盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

食事制限やアレルギーに関するご要望があれば、スタッフにお知らせください。

仕入れ状況により一部内容が変更する場合がございます。



HÔTEL de L'ALPAGE

Dinner Course

Soft steamed Shamo Chicken Breast with Apple Purée

Cold Vegetable soup and Consommé "Paris Soir"

New Zealand Langoustine served with seasonal salad

Main Course

"Mi Cuit" of Shinshu Salmon with white wine sauce

Or

Special Beef Fillet grill with Périgueux sauce

(Add Foie Gras - + 3,600)

Assortment of desserts

Coffee or Tea