



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 リンゴのピューレ添え

冷製夏野菜のムースとコンソメのパリソワール

ニュージーランド産 ラングスティーナのポワレ 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 +3,630)

デザート盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

27,000

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。

上記日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

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

スペシャルディナーコース

信州黄金シャモ胸肉の低温ヴァプール リンゴのピューレ添え

冷製夏野菜のムースとコンソメのパリソワール

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～

A~Fのうち一品をお選びください。

A. ブルターニュ産オマール海老のソテー ソースアメリカーナ

B. 幻の豚肉「岡本養豚の千代幻豚」骨付きロースのグリエ
信州アカシアの蜂蜜と粒マスタードソース

C. 国産牛バラ肉骨ごとブルゴーニュ風赤ワイン煮込み 蓼科人参のグラッセ クミン風味

D. ドーバーソールのベルムニエル (+3,630)

E. 北海道産サフォークラム背肉のロースト香草風味
トマト、ナスのティアン (+6,050)

F. 滋賀県澤井牧場直送 近江和牛*雌のフィレ肉のポワレ
ボルドー産限定濃厚赤ワインソース (+6,050)

*近江和牛メニューのみご予約日より2週間前までの事前予約で承ります。



デザート盛り合わせ

コーヒー または 紅茶

32,000

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。

上記日本円での表示価格には、サービス料と消費税が含まれております。

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。