



HÔTEL de L'ALPAGE

## ムニュ ガストロノミー

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～

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添え

D. ドーバーソールのベルムニエル (+3,600)

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、茄子のティアン (+6,000)

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 (+6,000)

\*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。



デザートの盛り合わせ

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。