



HÔTEL de L'ALPAGE

ムニユグルマン

(予約日より2週間前までの事前予約で承ります)

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

鴨のフォアグラのフラン キャラメリゼ仕立て

夏野菜のムースとコンソメの冷製パリソワール

信州サーモンのミキュイ 白ワインソース 蓼科高原野菜添え

季節のグラニテ

～メインコース～

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)

または

滋賀県産澤井牧場直送 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)

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。

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

Menu Gourmand

(Please book this menu two weeks in advance of your stay)

Soft-steamed Shamo Chicken Breast with Apple Purée

Caramelized Flan of Duck, Foie gras

Cold Vegetable soup with Consommé "Paris Soir"

"Mi Cuit" of Shinshu Salmon with white wine sauce

Seasonal Granité

Main course

Special Beef fillet with Périgueux
sauce

(Add Foie Gras - + 3,600)

Or

"Omi Wagyu" fillet

Bordeaux red wine sauce (+ 6,000)

Assortment of desserts

Coffee or Tea

Please inform our staff should you have any dietary requirements or would like to review our allergen menus.

All prices are in Japanese Yen, inclusive of service charge and consumption tax.

Contents may change depending on the availability of ingredients.