



HÔTEL de L'ALPAGE

ディナーコース

本日のアミューズ

オマールブルーのヴァプール サラダ仕立て キャビア添え フランボワーズ風味

季節のポタージュ

本日の魚料理

～メイン料理をお選びください～

北海道産仔牛のブランケット 野生のキノコ添え

国産牛のブルゴーニュ風 赤ワイン煮込み

フランス産仔鴨胸肉のロースト 野生のキノコのクリームソース

特選国産牛フィレ肉のグリエ マデラソース

エゾジカ背肉のロースト 八ヶ岳こけものソース セップ茸のフラン添え

北海道産サフォークラム 背肉のロースト 香味風味 トマト、茄子のティアン (+6,000)

パティシエ特製デザート

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

Amuse of the day

Steamed Homard blue salad with caviar and raspberry sauce

Seasonal potage soup

Fish of the day

~Please choose a main dish~

Hokkaido veal blanquette with wild mushrooms

Boeuf Bourguignon

Roasted French duck breast with wild mushroom cream sauce

Special beef fillet with madeira sauce

Roasted Ezo deer loin with Yatsugatake bilberry sauce and cep mushroom flan

Roasted Suffolk lamb from Hokkaido with herb flavour, Provençal casserole (+6,000)

Special dessert of our pâtissier

Coffee or Tea

Please inform our staff should you have any dietary requirements or would like to review our allergen menus.
Contents may change depending on the availability of ingredients