



HÔTEL de L'ALPAGE

ムニユ ガストロノミー

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

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。