



HÔTEL de L'ALPAGE

ディナーコース

(予約日より2週間前までの事前予約で承ります)

本日のアミューズ

オマールブルーとフォアグラのゼリー寄せ フェンネルのクーリーと共に

発酵マッシュルームの濃厚クリームスープ トリュフ添え

ドーバーソールのポッシュェ グルノーブル風 アーティーチョークのバリグール

季節のグラニテ

滋賀県澤井牧場直送 近江和牛雌フィレ肉のポワレ ソース・ボルドレーズ

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

(Requires a 2 week advance reservation)

Amuse of the day

Homard blue and Foie gras jelly with fennel coulis

Rich cream soup of fermented mushrooms with truffles

Pochée of Dover sole in Grenoble style, with Artichoke barigoule

Seasonal granite

Omi Wagyu beef fillet poêlée, with Bordeaux red wine sauce

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