



HÔTEL de L'ALPAGE

ディナーコース

本日のアミューズ

アメリマトマトとアボカド ラングスティーヌのアンティポワーズ

鴨とフォアグラのテリーヌ グリーンペッパー風味
コンソメジュレとマスタードシード添え

～メイン料理をお選びください～

アンコウのムニエル サフラン風味のトマトソース
または
信州黄金シャモ腿肉のシードルヴィネガー煮込み トリュフ添え
または
特選国産牛フィレ肉のグリエ マデラソース (+3,000)

パティシエ特製デザート

コーヒー または 紅茶



HÔTEL de L'ALPAGE

Dinner Course

Amuse of the day

Stuffed tomato with avocado and langoustine, Antibes style

Terrine of duck and Foie gras with green pepper, with Consommé jelly and mustard seed

~Please choose a main dish~

Monkfish meuniere with saffron tomato sauce

or

Shinshu Shamo Chicken thigh stew with cider vinegar and Truffles

or

Special beef fillet with Madeira sauce (+3,000)

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