ムニュ ラルパージュ

AMUSE

アミューズ

国産エスカルゴのバスク風タルトレット Escargot tartelette Basque style

信州大王イワナの自家製スモーク 柑橘風味

Smoked Shinshu Iwana with Citrus Flavour

APPETIZER

前菜

信州黄金シャモ、フォアグラ、マンゴーのテリーヌ パンデビス添え Shinshu Shamo Chicken, Foie Gras and Mango Terrine with Pain d'Épice

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

信州産 鮎とラングスティーヌのムニエル 焦がしバターアーモンドソース

Shinshu Ayu and Langoustine Meunière with Browned Almond Butter

or

北海道産 仔牛のブランケット 蓼科高原野菜とトリュフ

Hokkaido Veal Blanquette served with Tateshina Highlands Vegetables and Truffle

01

飯田市岡本養豚産 千代幻豚のグリエ ハチミツのアンフュージョン仕立て

Grilled Pork from Okamoto Farm in Iida City with Honey Infusion

or

国産牛フィレ肉のトゥールヌド ペリグーソース

Beef Tournedos with Périgueux Sauce (+3000)

パン

Bread

パティシエ特製 アシェットデセール

 $Assiette\ Dessert$

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea

小菓子

Petit fours