

# Dinner Course

ディナーメニュー

## AMUSE

アミューズ

エスカルゴのバスク風タルトレット

*Escargot tartelette Basque style*

## APPETIZER

前菜

ブルターニュ産 オマール海老のサラダ 茄子のキャビア仕立てと4種のパプリカのマリネ

*Brittany Lobster salad with aubergine caviar and marinated bellpeppers*

信州黄金シャモ腿肉の低温調理 グリビッシュソース

*Slow cooked Shinsu Shamo with gribishe sauce*

## FISH DISHES

魚料理

アオハタのポアレ ブールブランソース

*Aobata poêlée with white butter sauce*

## MEAT DISHES

肉料理

飯田市 岡本養豚産 千代幻豚のグリユ ピカントソース

*Grilled pork from Okamoto Farm with piquant sauce*

ハンガリー産 鴨腿肉のコンフィとフォアグラのソテー ガルビュール風

*Duck confit and sautéed foie gras Garbure style*

パン

*Bread*

パティシエ特製 アシエットデザート

*Assiette dessert*

コーヒー または 紅茶

*Coffee or Tea*

小菓子

*Petit fours*

食事制限やアレルギーに関するご要望がございましたら、スタッフにお知らせ下さい。  
If you have any allergies or food restrictions, please let our staff know.