



Dinner Course



ディナーコース

AMUSE

アミューズ

サワークリームとマスカルポーネ ハーブを詰めた信州サーモンのポーピエット
Paupiette of Shinshu Salmon with Sour Cream, Mascarpone and Fresh Herbs

蝦夷アワビ トリュフとマッシュルームのパートブリック包み
Ezo Abalone, Truffle and Mushrooms wrapped in Pastry Brick

APPETIZER

前菜

フランス産 うさぎのテリーヌ サラダ添え タプナードとプリュノー
Terrine of French Lapin with Salad, Tapenade, and Prunes

PLEASE CHOOSE A MAIN DISH

メイン料理を1品お選びください

本日の鮮魚料理 シェフスタイル

Fish of the Day, Chef's Style

or

長野県産 ホロホロ鳥胸肉のローストとフォアグラのソテー トリュフソース
Roasted Guinea Fowl Breast from Nagano, with Sautéed Foie Gras and Truffle Sauce

or

諏訪美豚ロース肉のグリユ ロベールソース

Grilled Suwa-Biton Pork Loin with Sauce Robert

or

国産牛フィレ肉のポワレ アルマニャック風味 ボルドレーズソース
Japanese Beef Fillet, Bordelaise Sauce with Armagnac Flavour
(+3000)

パティシエ特製 アシエットデセール

Chef Pâtissier's 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.