

Course Menu

Amuse bouche

ひとくちのお楽しみ

Sea bream carpaccio with cherry foam
春薫る鯛のカルパッチョ 桜のエキュームと共に

Head cheese of pig from Nagano
長野県産豚のフロマージュ・ド・テート

Today's fresh fish meuniere Butter sauce
本日の鮮魚のムニエル 焦がしバターソース

Pore of domestic cattle Green pepper sauce
Served with gratin of Nagano Prefecture White asparagus
国産牛のポアレ グリーンペッパーソース
長野県産ホワイトアスパラガスのグラタン添え

Half Cold Ricotta cheese
リコッタチーズのセミフレッド

8,800円

Amuse bouche

ひとくちのお楽しみ

Sea bream carpaccio with cherry foam
春薫る鯛のカルパッチョ 桜のエキュームと共に

Head cheese of Iberian pig
イベリコ豚のフロマージュ・ド・テート

Today's fresh fish Aqua Pazza
本日の鮮魚のアクアパッツァ

Pore of Local beef "Alps Beef" Green pepper sauce
Served with gratin of Nagano Prefecture White asparagus
長野県産アルプス牛のポアレ グリーンペッパーソース
長野県産ホワイトアスパラガスのグラタン添え

or

または

Lamb roast and lamb stew
仔羊のロティーとナヴァラン・ダニョー

Half Cold Ricotta cheese
リコッタチーズのセミフレッド

11,000円

Three Great Delicacies

三大珍味のアミューズ

Sea bream carpaccio and Local Salmon marinade with cherry foam
春薫る鯛のカルパッチョと信州サーモンのマリネ 桜のエキュームと共に

Headerver at che the ese of Iberian pig
イベリコ豚のフロマージュ・ド・テート

Lobster Aqua Pazza
オマールエビのアクアパッツァ

Pore of Japanesebeef "SHINSYU PREMIUM BEEF"
Green pepper sauce
Served with gratin of Nagano Prefecture White asparagus
信州プレミアム牛のポアレ グリーンペッパーソース
長野県産ホワイトアスパラガスのグラタン添え

Half Cold Ricotta cheese
リコッタチーズのセミフレッド

Coffee or Herb Tea
コーヒー又はハーブティー

Petit fours
小菓子

13,200円

All prices are subject to 10% service charge
消費税込みの料金です。別途サービス料10%頂戴いたします。

The menu may change depending on the purchase status of ingredients.
仕入状況によりメニューが変更になる場合がございます。