

Course A

信州サーモンのコンフィ サラダ仕立て
Salmon confit
季節の野菜スープ
Seasonal Vegetable Soup
本日の魚料理
Today's Fish dishes
又は
or
本日の肉料理
Today's Meat Dishes
マンゴーとパッションフルーツのムース バニラのグラス
Mango and Passion Fruit Mousse
珈琲 又は ハーブティー
Coffee or Herb Tea, Sweets

5,500円

Course B

アミューズ ブーシュ
Amuse bouche
信州サーモンのコンフィ サラダ仕立て
Salmon confit
帆立貝のポワレと花ズッキーニのラタトゥイユ詰め
Scallop with Ratatouille Stuffed Zucchini Blossom
イサキのポアレ 茗荷のサラダ添え
"Isaki" with "Myoga" Salad
お口直しのシャーベット
Sherbet
国産牛のグリル 信州そばのガレットと共に
Japanese Beef Grill
マンゴーとパッションフルーツのムース バニラのグラス
Mango and Passion Fruit Mousse
珈琲 又は ハーブティー
Coffee or Herb Tea, Sweets

8,000円

Course C

アミューズ ブーシュ
Amuse bouche
信州サーモンのコンフィ サラダ仕立て
Salmon confit
フォアグラのポアレ バルサミコソース
Foie-gras with Balsamic Sauce
フレッシュオマール海老のグリル
Grilled Lobster
お口直しのシャーベット
Sherbet
お好みのお肉料理
Meat of Your Choice
一口デザート
Bite Dessert
マンゴーとパッションフルーツのムース バニラのグラス
Mango and Passion Fruit Mousse
珈琲 又は ハーブティー
Coffee or Herb Tea, Sweets

12,000円

※消費税は含まれております。
※上記料金に別途サービス料10%を加算させていただきます
※お会計はお席にてお願いいたします。

※All prices include consumption tax
※All prices are subject to 10% service charge
※Please pay your server at the table.