

Course A

信州キノコとゴルゴンゾーラのテリーヌ
Terrine of mushrooms and gorgonzola
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
栗のムース 季節のフルーツ添え
Chestnut 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
信州キノコとゴルゴンゾーラのテリーヌ
Terrine of mushrooms and gorgonzola
うずらのポアレ 信州リンゴのピューレと共に
quail with Apple puree
鯛のヴァプール 根セロリのブルーテ ゴマの香りと共に
Steamed sea bream
国産牛フィレの燻製 トリュフ風味のマッシュポテト添えマデラソース
Smoked beef fillet
栗のムース 季節のフルーツ添え
Chestnut 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
信州キノコとゴルゴンゾーラのテリーヌ
Terrine of mushrooms and gorgonzola
うずらのポアレ 信州リンゴのピューレと共に
quail with Apple puree
フレッシュオマール海老のグリル
Grilled Lobster
お好みのお肉料理
Meat of Your Choice
一口デザート
Bite Dessert
栗のムース 季節のフルーツ添え
Chestnut 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.