

こぶし

¥16,500

冷前菜

信州サーモンとクレソンのタルタル ベアルネーズソース

スープ

フランス産栗のポタージュ

魚料理

スズキのポワレ トマトソース

肉料理

国産牛ロース肉 シャスールソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

国産フィレ肉 + ¥1,000

黒毛和牛ロース肉 + ¥2,500

黒毛和牛フィレ肉 + ¥3,000

本日のデザート

けやき

¥ 21,000

冷前菜

信州サーモンとクレソンのタルタル ベアルネーズソース

温前菜

帆立貝のポワレ 信州舞茸のデュクセル添え
赤パプリカとトマトのソース

スープ

フランス産栗のポターージュ

魚料理

アマダイの鱗焼き プティポワのピュレと白ワインソース
ノイリープラットのアロマ

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル 安曇野わさびと赤ワインソース
または
アニョードレのロースト タップナードとマデラソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

黒毛和牛ロース肉 + ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉 + ¥2,000

本日のデザート