

Dinner Menu

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥7,000 (税込 ¥7,700)

アミューズ Amuse-Bouche

- 本日のアミューズ Today's Amuse-Bouche

一皿目 First Dish

- ホタテ貝のムースとかますのテリーヌ エストラゴン風味のオランダーズソース
Scallop mousse and barracuda terrine, hollandaise sauce flavored tarragon

二皿目 Second Dish

- リー・ド・ヴォー一のポワレ マディラ酒風味のソース 長野県産きのこの天ぷら添え
Sweetbread poêlé, madeira wine sauce with local mushroom “Tenpura”

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ～トマトとサフラン風味の魚のスープに浮かべて～
Today's fish poêlé ~Fish soup of tomato and saffron flavor~

メイン料理 Main Dish (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 信州プレミアム牛のグリユ Grilled “Shinshu Premium Wagyu” beef
- 長野県産仔羊のロースト Roasted Nagano lamb

付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し Deep fried and marinated seasonal vegetables “Agebitashi”

めのごはん Rice Dish

- 季節の洋風炊き込みご飯 Seasonal pilaf

アヴァンデセール Avant Dessert

- 和梨のグラニテ Granité of “Nashi”; semi-frozen dessert of Japanese pear

ワゴンデザート Desserts

- パティシエによる自家製スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

All of our desserts are homemade by our in-house Pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Dinner Drink

2021.10.04更新

別途サービス料 10%がかかります。10% service charge will be added to the total amount of your bill separately.

Dinner Menu

乗鞍 Set menu “Norikura”

¥4,800(税¥5,280)

アミューズ Amuse-Bouche

- 本日のアミューズ Today's Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

- お重二段盛り Assorted Appetizers

パスタ Pasta..... (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 信州鹿のラグー 自家製生パスタ・タヤリン Shinshu venison ragout, homemade pasta Tajarin
- 長野県産きのこのペペロンチーノ・スパゲッティーニ Nagano mushroom and peperoncino Spaghettini
- 自家製パンチェッタのアマトリチャーナ Amatriciana with homemade “Hakuba pork” pancetta
- 信州サーモンのクリームペンネ レモン風味 Shinshu Salmon lemon flavored cream sauce Penne

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ～トマトとサフラン風味の魚のスープに浮かべて～

Today's fish poêlé ～Fish soup of tomato and saffron flavor～

メイン料理 Main Dish..... (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 白馬豚のソテー グリーンマスタードソース “Hakuba pork” sauté, green mustard sauce
- 信濃地鶏のコンフィ “Shinano Jidori” chicken confit
- 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+¥500 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce +¥500
- 長野県産 鹿ロース肉のしっとり仕上げ Moist roasted Nagano venison loin

～季節限定 いちじくの赤ワイン煮添え Seasonal sauce: compote of fig red wine flavor～

付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し Deep fried and marinated seasonal vegetables “Agebitashi”

ワゴンデザート Desserts

- パティシエによる自家製スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

All of our desserts are homemade by our in-house Patissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Dinner Drink

2021.10.04更新