

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

- 昆布締めにしたホタテ貝のグリエ からすみ風味 ハーブのサラダ添え

Grilled scallop cured with “Konbu,” “Karasumi” flavor with herb salad

“

二皿目 Second Dish

- リー・ド・ヴォーと季節のきのこのソテー マスタード風味のクリームソース

Sweetbread and seasonal mushroom sauté with mustard cream sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ～ガルビュールスープに浮かべて～

Today's fish poêlé with Garbure soup

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エ 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”

メのごはん 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

- オリーブオイルのシャーベット Olive oil sherbet

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

2021.11.14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 (税込 ¥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・スパゲッティニ Nagano mushroom and peperoncino Spaghettini
- なすと自家製リコッタチーズのトマトソーススパゲッティニ Spaghettini with eggplant, homemade ricotta cheese and tomato sauce
- ゴルゴンゾーラソースのペンネ Penne with Gorgonzola cheese sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~ガルビュールスープに浮かべて~

Today's fish poêlé with Garbure soup

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 赤ワインソース Moist roasted Nagano venison loin, red wine sauce

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

2021.11.18更新