

Dinner Menu

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥7,700(税込 ¥8,470)

アミューズ Amuse-Bouche

- 本日のアミューズ Today's Amuse-Bouche

一皿目 First Dish

- ホワイトアスパラガスのムース

White asparagus mousse

二皿目 Second Dish

- ウニのトマトクリームソースパスタ リングイネ

Linguine with sea urchin tomato cream sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~あさりと生のりの香り 軽いバターソース ~

Today's fish poêlé ~Clams and fresh nori seaweed and butter sauce~

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"

アヴァンデセール Avant Dessert

- バジル風味のグラニテとミニトマトのコンポート Basil flavored granita with cherry tomato comport

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

2022.5.13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”

¥5,300 (税込¥5,830)

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
- サーモンと季節の青菜のペペロンチーノ Pepperoncino spaghetti with salmon and seasonal green vegetable
- ツナとケッパーのトマトソース フジッリ Tomato sauce fusilli with tuna and caper
- 長野県産カラフルトマトのスパゲッティーニ 大葉風味 Spaghetini with local tomato, “Shiso” flavor

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ ~あさりと生のりの香り 軽いバターソース ~

Today's fish poêlé ~Clams and fresh nori seaweed and butter sauce~

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

- 白馬豚肩ロースと白インゲン豆の煮込み トマト風味 Stew with “Hakuba pork” and white kidney beans, tomato flavor
- 信州白樺若牛のグリエ 安曇野わさび風味のソース+¥700 Grilled “Shinshu shirakaba wakaushi” beef, Azumino wasabi sauce +¥700
- 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
- 信州ハーブ鶏のコンフィ Shinsyu herb chicken confit

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 Pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

食後の飲み物 After Dinner Drink

2022.5.13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.