

# 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

- 長野県産牛肉のローストビーフ・山芋のソテー、安曇野ワサビ風味のソース  
Roast beef from Nagano prefecture・yam sauté, Azumino wasabi sauce

### 二皿目 Second Dish

- きのことホタテ貝のソテー、エスカルゴバタークリームソース  
Mushroom and scallop sauté, escargot butter cream sauce

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ マリニエールソース Today's fish poêlé with marinière 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ユ Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak
- 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 Fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

### めのごはん Rice Dish

- 生海苔とパルメザンチーズのリゾット風 Seaweed and parmesan cheese risotto

### アヴァンデセール Avant Dessert

- 一皿目のデザート

### 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

A large selection of homemade desserts from our Pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

### 食後のお飲み物 After Dinner Drink

2022.12.3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.

食材のアレルギーに関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギー内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。  
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

# 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 スパゲッティーニ Spaghettoni with Shinshu venison ragout.
- きのこのトマトソース フジッリ Fusilli with mushroom and tomato sauce
- パンチェッタのペペロンチーノ スパゲッティーニ spaghetti aglio e olio with pancetta
- サーモンとほうれん草のクリーム フェットチーネ Fettuccine in cream sauce with Shinshu salmon and spinach

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ マリニエールソース Today's fish poêlé with marinière sauce

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

- シュークルート(パンチェッタと白馬豚の自家製ソーセージ) Choucroute (pancetta and homemade sausage of Hakuba pork)
- 信州白樺若牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1000 Grilled “Shinshu Shirakaba wakaushi” beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1000
- 長野県産鹿モモ肉のハンブルグ風 グリーンマスタードソース Hamburg of venison from Nagano prefecture, green mustard sauce
- 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ Shinshu herb chicken confit

### 付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し 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

A large selection homemade desserts from our Pâtissier. Choose from a table-side cart as much as you like.

### 食後のお飲み物 After Dinner Coffee/Tea

2022.12.3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.

食材のアレルギ-に関しては出来る限りご対応いたしますが、お客様のアレルギ-内容によっては対応が難しい場合がございますので、事前に内容をご確認くださいませ。  
We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

# Dinner Menu

## 『冬季限定』特別ディナー カスレコース

¥5,000 (税込 ¥5,500)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

■前菜お重二段盛り Assorted appetizer

メイン料理 Main Dish .....

■カスレ cassoulet



デザート Desserts

■本日のデザート

食後のお飲み物 After Lunch Drink

一緒に・・・

ワインペアリング ¥2500 (税込) ～

その他、ワイン持ち込みも可能でございます。お気軽にお問い合わせくださいませ。

2022.11.20更新