

# 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

- 大海老のグリエ サラダ仕立て Grilled prawn with plain salad

### 二皿目 Second Dish

- 季節の山菜のフリット Seasonal sansai's fritto

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ 魚のあらごしスープ Today's fish poêlé with coarsely strained fish 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 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".

### メのごはん 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

2023.3.11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 ミツレリーゲ Millerighe with Shinshu venison ragout
- 海老のトマトクリーム スパゲッティニ Spaghettini with shrimp and tomato cream sauce
- 春キャベツとパンチェッタのペペロンチーノ スパゲッティニ Spaghettini aglio e olio with pancetta and spring cabbage
- レモンクリーム フェットチーネ からすみ風味 Fettuccine with lemon cream sauce, dried mullet roe flavor

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポアレ 魚のあらごしスープ Today's fish poêlé with coarsely strained fish soup

### 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エ 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

2023.3.11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.