

Dinner Menu

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥8,000 (税込 ¥8,800)

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 ブロッコリーのソース Grilled prawn with broccoli sauce

二皿目 Second Dish

- リードヴォーときのこのソテー マスタード風味のクリームソース
Sweetbread and mushroom sauté with mustard cream sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場仕入れた鮮魚のブイヤベース風 サフラン風味

Today's fish poêlé bouillabaisse style, 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".

べのごはん Rice Dish

- 生海苔とパルメザンチーズのリゾット風 Fresh nori 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

2023.8.27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”

¥5,600 (税込¥6,160)

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 ミッレリーゲ Millerighe with Shinshu venison ragout
- しじみと海苔のクリームパスタ フェットチーネ Fettuccine with Shijimi clam, nori seaweed and cream sauce
- 長野県産とうもろこしのペペロンチーノ スパゲッティニー Spaghetтини aglio e olio with corn from Nagano
- 小布施ナスとトマトのスパゲッティニー Tomato spaghetтини with eggplant from Obuse

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のブイヤベース風 サフラン風味

Today's fish poêlé bouillabaisse style, 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.)

- 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)
- 信州山麓牛のグリユ 安曇野わさび風味のソース+ ¥1500 Grilled “Shinshu Sanroku” beef steak, Azumino wasabi sauce + ¥1500
- 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
- 長野県産 鹿ロース肉のしっとり仕上げ 赤ワインソース+¥500 Tenderized Nagano venison lion, red wine sauce+¥500

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.

食後の飲み物 After Dinner Coffee/Tea

2023.8.27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.