

# 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 柿とクリームチーズのサラダ Grilled prawn with persimmon and cream cheese salad

### 二皿目 Second Dish

- マッシュルームのクリームスープ 色々キノコのフリットとともに  
Mushroom cream soup with various mushrooms fritto

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚 トマトとオレガノ風味 エシャロットバターソース

Today's fish flavored with tomato and oregano, shallot 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 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".

### 米のごはん 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

2023.11.7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
- カブとツナのペペロンチーノ スパゲッティニ Spaghetini aglio e olio with turnip and tuna
- 海老トマトクリームスパゲッティニ Spaghetini with shrimp and tomato cream sauce

### お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚 トマトとオレガノ風味 エシャロットバターソース

Today's fish flavored with tomato and oregano, shallot 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 Stewed Hakuba pork and white kidney beans, tomato flavor
- 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

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.

2023.11.7更新

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.