

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

- 大海老のあられ揚げ Fried prawn with cubic rice cracker

二皿目 Second Dish

- フォアグラ大根、柚子風味のクリームソース Foie gras and Japanese radish, YUZU cream sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ 魚のあらごしスープ仕立て

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 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

2024.1.19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
- かぶのクリームソース フェットチーネ Fettuccine with turnip and cream sauce
- 松代一本ネギのペペロンチーノ スパゲッティーニ Spaghettini aglio e olio with green onion
- 牡蠣フライとトマトソース スパゲッティーニ Spaghettini with fried oyster and tomato sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ 魚のあらごしスープ仕立て

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.)

- 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.

食後のお飲み物 After Dinner Coffee/Tea

2024.1.19 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.