

Dinner Menu

乗鞍 Set menu “Norikura”

¥6,200 (税込¥6,820)

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.)

- 春野菜のペペロンチーノ スパゲッティニ Spaghettini aglio e olio with spring vegetables
- しじみと海苔のクリームソース フェットチーネ Fettuccine with freshwater clam and seaweed
- アーティチョークとアンチョビのペペロンチーノ スパゲッティニ Spaghettini aglio e olio with artichoke and anchovies
- 牡蠣フライとトマトソース スパゲッティニ 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 タブナードソース Today's fish poêlé with tapenade 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
- 信州プレミアム牛のグリエ +¥2,000 Grilled “Shinshu Premium Wagyu” beef steak, Azumino wasabi sauce +¥2,000
- 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 +¥1,000 Tenderized Nagano venison lion, red wine sauce +¥1,000

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

2024.3.1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す。

We can replace the menu if you have food allergy but please note that we may not be able to meet your request.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。

If you order extra bread there is an additional cost.

Dinner Menu

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥10,000 (税込 ¥11,000)

アミューズ Amuse-Bouche

- 本日のアミューズ Today's Amuse-Bouche

一皿目 First Dish

- 大海老とホワイトアスパラガスのグリエ オランダースソース Grilled prawn and white asparagus with hollandaise sauce

二皿目 Second Dish

- リー・ド・ヴォーとアーティチョークのソテー トリュフソース Sautéed lead vaux and artichoke with truffle sauce

お魚料理 Fish Dish

- 市場で仕入れた鮮魚のポワレ タブナードソース Today's fish poêlé with tapenade 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

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 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

2024.3.1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.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。
If you order extra bread there is an additional cost.

『信州プレミアム牛』ステーキコース

¥6,000(税込¥6,600) ~ ¥7,500(税込¥8,250)

アミューズ Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

- 前菜お重二段盛り Assorted Appetizers

メイン料理 Main Dish

- 信州プレミアム牛のステーキ Steak "Shinshu Premium Wagyu" beef

100グラム ¥6,000

150グラム ¥7,500



信州プレミアム牛とは

信州あんしん農産物生産認定農場で育てられた牛(黒毛和種)のうち、長野県が認定した独自の基準を満たした牛肉を信州プレミアム牛といたします

要件は様々あり、サシ(脂肪交雑)の入り具合や香り、口溶けに影響するオレイン酸の含有率などの基準をクリアした牛肉が信州プレミアム牛として認定されています

付け合わせ Side Dish

- 季節野菜の洋風揚げ浸し Fried and marinated seasonal vegetables "Agebitashi"

デザート Desserts

- 本日のデザート

食後の飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2024. 3. 1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.

パンの追加は、別途追加料金が発生致します。
If you order extra bread there is an additional cost.

ANNIVERSARY PLAN

First drink

スパークリングワインまたは
ノンアルコールスパークリング

Amuse-Bouche

アミューズ

Appetizer

前菜お重二段盛り

Pasta

- ・ ウニトマトクリーム リングイネ
- ・ 季節野菜色々とし生ハムのペペロンチーノ スパゲッティーニ
(上記より好きなものをおひとつお選びください)

Main dish

- ・ 信州ハーブ鶏モモ肉のコンフィ
- ・ 鮮魚のポワレ アサリの出汁と生海苔の軽いバターソース
- ・ 長野県産鹿ロース肉のしっとり仕上げ+500円
(上記より好きなものをおひとつお選びください)

Side dish

季節野菜の洋風揚げびたし

Dessert

パティシエ特製の季節のスイーツ
アニバーサリーホールケーキ (人数様分)

After dinner drink

コーヒーまたは紅茶 (プチフル付き)

Lunch Menu

お子様セット Kid's Set Meal

¥850(税込¥935)



ハンバーグ、エビフライ、スパゲッティ
フライドポテト、フルーツ

Hamburg, Fried shrimp, Spaghetti, French fries,
Fruit, Drink

お子様スペシャルメニュー Kid's Special Meal

¥1,350(税込¥1,485)



ハンバーグ、ソーセージ、スパゲッティ
フライドポテト、アイスクリーム、ジュース

Hamburg, Sausage, Spaghetti, French fries
Ice cream, Juice

2024. 3. 1更新