

善 Course menu “ZEN”

¥6,050 (消費税、サービス料込)

最初のアミューズ First amuse-Bouche

2 番目のアミューズ Second amuse-Bouche

1 皿目の前菜 First appetizer

- 長野県産地鶏 胸肉のテリーヌ, モザイク仕立て, 茸とスモークナッツのキッシュ添え, ビーツとニンニクのソース
Chicken terrine and mushroom and smoked nut quiche
- フォアグラのトーション仕立て シェリーのリキッドで +2,500 ※2日前までの事前予約となっております
Foie gras and seasonal fruit with sherry sauce

2 皿目の前菜 Second appetizer

- 新人参のムース, コンソメジュレ, 生雲丹とキャビア添え Carrot mousse and jellied consommé
- 又は
- 松茸のパイ包み焼きスープ +1,500 ※2日前までの事前予約となっております
Matsutake mushroom soup in puff pastry

メイン料理 Main Dish (下記よりお選びください Choose one of the following.)

- 長野県産米豚ロースのロースト 茸クリームソース Roasted pork with cream sauce
- 本日のお魚と秋野菜 白ワインソースとハーブオイルで Today's fish
- 飯綱鴨の胸肉のローストとモモ肉の赤ワイン煮込み +1,800円(お1人様分) Rosated duck
※2日前までの事前予約となっております ※お2名様でのご注文をお受けしております
- 信州山麓牛ロースのグリル グリーンマスタードとライムで +2,500円
Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”
- オマール海老のロースト アメリケヌソース +3,400円 Roasted lobster by sauce americaine

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025.10.1更新

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.

『信州牛』プレミアムステーキコース

¥7,260(消費税、サービス料込)

1 皿目のアミューズ First Amuse-Bouche

2 皿目のアミューズ Second Amuse-Bouche

前菜 Appetizer

- 長野県産地鶏 胸肉のテリーヌ, モザイク仕立て, 茸とスモークナッツのキッシュ添え, ビーツとニンニクのソース

Chicken terrine and mushroom and smoked nut quiche

メイン料理 Main Dish

- 信州山麓牛ロースのステーキ Steak "Shinshu Sanroku Wagyu" beef



信州山麓牛とは

中央アルプスの麓で自然の恵みをたっぷりと受けながら、
安心・安全に配慮して育てられた黒毛和牛を親にもつ交雑牛です。
赤身と霜降りのバランスが絶妙で、肉質は柔らかく、
ヘルシーかつジューシーです。
旨味のある美味しい赤身肉が特徴です。

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Lunch Coffee/Tea

2025. 10. 1更新

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.

特選コース 穂高 Set menu “Hotaka”

¥12,100(消費税、サービス料込)

最初のアミューズ First amuse-Bouche

2 番目のアミューズ Second amuse-Bouche

一皿目の前菜 First Dish

二皿目の前菜 Second Dish

魚料理 Fish Dish

メイン料理 Main Dish

- 飯綱鴨の胸肉のローストとモモ肉の赤ワイン煮込み Rosated duck and braised chicken thighs in red wine
- 信州プレミアム牛 ロースのグリル 肩バラの赤ワイン煮 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak
- 信州プレミアム牛 フィレのグリル +3,500円 Grilled "Shinshu Premium Wagyu" beef steak by fillet

※飯綱鴨のロースト及び牛フィレのグリルは2名様より承ります。ご予約の際にお申し付けください。

ワゴンデザート Desserts

- スイーツをお好きなだけお召し上がりいただけます

Choose from a table-side cart as much as you like.

食後のお飲み物 After Dinner Drink0

2025.10.1更新

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.

Menu

お子様セット Kid's Set Meal

¥1,300(消費税、サービス料込)



ハンバーグ、オムライス

ソーセージ、サラダ

チュロス、ジュース

Hamburg, Omelet, Sausage, Salada, Churros, Drink

※写真はイメージです

別途¥950(消費税、サービス料込)にて、シェフ特製デザートをお楽しみいただけます。



※写真はイメージです

2025. 4. 1更新

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.