

12/20~12/25 ディナータイム限定メニュー

# Menu Noel Standrd

価格 10,527 円(税金、サービス料込々)

メニューは 1 グループ様同一コースでお願いいたします。

## First Amuse-Bouche

ホタテのフラン、カニあんかけ

## Second Amuse-Bouche

ジャガイモのパンケーキと信州サーモン

## Appetizer1

寒ブリのタルタル仕立て

焼きミカン、紅白なます、春菊ソース

## Poisson

オマール海老フラン、アメリケーヌソース

## Viande

山麓牛のグリエ 酢橘とグリーンマスタードで

または

エゾ鹿のロースト ポアヴラードソース(+2,783 円)

## Dessert

洋梨のブッシュ ド ノエル

ルビーショコラのグラス フランボワーズソース

12/20~12/25 ディナータイム限定メニュー

# Menu Noel SP

価格 16,335 円(税金、サービス料込々)

メニューは 1 グループ様同一コースでお願いいたします。

## First Amuse-Bouche

ホタテのフラン、カニのあんかけ

## Second Amuse-Bouche

ジャガイモのパンケーキと信州サーモン

## Appetizer1

フォアグラのトルション、カシスソース

紅玉りんごのコンポート

## Appetizer2

根セロリのムース、ブイヤベースのコンソメジュレ

キャビア添え

## Poisson

オマール海老とお魚のパイ包み焼き

アメリケーヌソースと黒トリュフソース

## Viande

信州プレミアム牛フィレ肉のグリエ 酢橘とグリーンマスタードで

または

エゾ鹿のロースト ポアヴラードソース

## Dessert

洋梨のブッシュ ド ノエル ルビーショコラのグラス

フランボワーズソース