

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、アメリカーヌソース

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

洋梨のブッシュードノエル

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 醋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