

善 Course menu “ZEN”

¥6,050(消費税、サービス料込)

12/20-12/25までの期間ディナータイムでのご利用いただけません

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

- 寒ブリのタルタル仕立て 煎り酒のジュレ 香草 春菊ソース

Winter Yellowtail Tartare with irisake Jelly and Garland Chrysanthemum Sauce

2皿目の前菜 Second appetizer

- カブのブランマンジェ カブの葉ソース カニ、キャビアを添えて Turnip Blancmange with Turnip Leaf Sauce
又は

- クロアチア産黒トリュフの包み焼きスープ +2,800円 ※2日前までの事前予約となっております

Croatian Truffle Baked Soup(for reservation only)

入荷次第のご案内なりますのでご希望の際には、ご予約時にお尋ねください

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

- 長野県産豚ほほ肉のノルマンディー風煮込み Normandy Style Stew of Nagano Pork Jowl
- 本日のお魚の酒蒸し 白菜のクリームソース Sake-Steamed fish with Napa Cabbage Cream Sauce
- 信州山麓牛ロースのグリル グリーンマスタードと酢橘で +2,500円 Grilled steak by “Shinsyu sanroku wagyu”
- 北海道のエゾ鹿と長野県の鹿のロースト 信州味噌と赤ワインのソース +2,500円 Roasted venison
- オマール海老のロースト アメリケーヌソース +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種類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

2025.12.1更新

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.

『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)

12/20-12/25までの期間ディナータイムでのご利用いただけません

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

- 寒ブリのタルタル仕立て 煎り酒のジュレ 香草 春菊ソース

Winter Yellowtail Tartare with irisake Jelly and Garland Chrysanthemum Sauce

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

2025.12.1更新

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.

特選コース 穂高 Set menu "Hotaka"

¥12,100(消費税、サービス料込)

12/20-12/25までの期間ご利用いただけません

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

- 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

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 Drink

2025.12.1更新

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.

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

聖護院カブのブランマンジェ、カニサラダ添え

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、アメリカースソース

Viande

山麓牛のグリエ 酢橘とグリーンマスターで

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

聖護院カブのブランマンジェ、カニサラダ添え

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