



Dîner ディナーコース

下記はディナーコースの一例です。
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

Pressé de truite de Shinshu et de légumes printaniers à la sauce moutarde verte

信州サーモンと春野菜のプレッセ

グリーンマスタードソース

Confit d'asperges blanches avec oeuf poché, truffes et sauce maltaise

ホワイトアスパラガスのコンフィ ポーチドエッグ トリュフ添え

マルテーズソース

Soupe

大根のポタージュ

<変更メニュー + ¥1,100>

Consommé traditionnel

伝統のビーフコンソメスープ

Veillez choisir un article de la préférence

メイン料理一品をお選びください。

Filet de bœuf poêlé

・国産牛フィレ肉のポワレ フォレストイエール風 又は 特製和風ソース

Porc grille avec confit de gingembre et sauce jus de viande

・新潟県産豚肩ロースのグリル 新生姜のコンフィ グレイビーソース

Amadai grille croustillant avec des

germes de pois et une sauce au bouillon de palouedes

・白甘鯛の松笠揚げ 豆苗と浅利だしのソース

Dessert

パティシエ特製デザート

Café et petits fours

コーヒーと小菓子