



AQUA DINING

Dinner

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。

First Appetizer

ブリのマリネ

Second Appetize

信州サーモンの軽いフユメ
黒にんにくのヴィネグレット

Pasta

越の鶏のトマトパスタ

Japanese Beef Fillet

国産牛フィレ肉のグリル
グリーンペッパーソース

又は or

Iberian Pork

イベリコ豚のグリル
シャルキュティエールソース

Meat Up Grade

メイン料理でお選び頂けます

黒毛和牛フィレ肉のグリル +¥2,750(税込)

蝦夷鹿のロースト +¥2,750(税込)

※フォアグラのソテー添え メインのお料理に +¥3,080(税込)

Dessert

パティシエ特製デザート

Coffee・Petit four

コーヒーと小菓子