



Dinner Course

ヴェレゾン

Veraison

アミューズ

前菜

信州サーモンとズッキーニのカネロニ

スープ

信州産きのこのフラン ビーフコンソメ

魚料理

真鯛と天使の海老のカダイフ包み

メイン

・信州米豚フィレ肉のグリル 焦がしバターとアメルマトマト パセリのソース

・信州蓼科牛フィレ肉のグリル ペリグーソース+¥2,000

上記からメインを1つお選びください。

デザート

桃とココナッツのパンナコッタ

パン

コーヒー

¥8,500



Dinner Course

晴山

アミューズ

前菜

オマール海老のポシェ アメリケーヌのエスプーマ

温菜

とうもろこしのフラン フォアグラのポワレ

魚料理

鮑のアロゼ たまり醤油のバルサミコソースと山葵のエキューム

グラニテ

白ワインとレモン

メイン

信州蓼科牛フィレ肉のグリル ペリゲーソース

デザート

桃とココナッツのパンナコッタ

パン

コーヒー

¥15,000