

Menu A-1

T  
Hotel

**Menu du Terroir**  
**ムニュ デュ テロワール**

**Amuse-bouche**  
(アミューズブーシュ)

フランスブルゴーニュ地方名物のグジェール  
(エメンタルチーズ入りのシュー)  
Gougères Choux pastry with Emmental cheese

**Entrée**  
(前菜・Appetizer)

山ノ内町で育った信州サーモンのマリネ  
飯山産バナシメジを入れたタップナードのムースと温泉卵  
Marinated Shinshu salmon from Yamanouchi  
Tapenade mousse with local beech mushrooms from Iiyama and onsen egg

**Petite soupe**  
(プティスープ)  
本日の小さなスープ Soup of the day

**Poisson**  
(魚料理・Fish)

北海道噴火湾産帆立貝のグルノーブル風  
志賀高原麓ハウプラ高橋農場こだわり信州トマトのオーブン焼き  
Grenoble-style scallops from Funka Bay, Hokkaido  
Oven-baked tomatoes

Menu A-2

T  
Hotel

**Viande**  
(肉料理・Meat)

りんごを食べて育った信州プレミアム牛のステーキ  
和風仕立ての赤ワインソース  
『幻の北信州みゆき米と中野産茸のリゾット  
Shinshu premium apple-reared beef steak  
Red wine and miso sauce  
North Shinshu Miyuki rice and mushroom risotto

**Dessert**  
(デザート)

安曇野産マスカルポーネのムース  
荻原さんが丹精込めて育てた紅ほっぺ苺とミックスベリーのマリネ  
アーモンド風味のクランブル  
Azumino mascarpone mousse  
Red Hoppe strawberries and marinated mixed berries

**Pain**  
パン Bread

**Café ou Thé**  
食後のお飲み物 Coffee or Tea

**¥12,800**

(別途サービス料,消費税を頂戴いたします。Service charge and consumption tax will be charged separately)