



Menu de la Saison

ムニユ ドウ ラ セゾン

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
飯山産ブ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 liyama 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)

相模湾鮮平目のポワレ
中野産白菜のピューレとモネガスクアンショワのソース
Butter-roasted fresh fish of the day, Chinese cabbage purée
Monagasque Anchois Sauce



Viande

(肉料理・Meat)

信州米豚の6時間低温ロティ
サンふじりんごのキャラメリゼ
信州味噌とハーブ香るソース
6-hour slow roasted Shinshu pork
Caramelized Fuji apples
Shinshu miso and herb sauce

Dessert

(デザート)

温かい山ノ内町名産りんごのガトーオボム
(りんごの入ったケーキ)
バニラアイスクリーム
Gâteau aux pommes with vanilla ice cream
made with Yamanouchi local apples

Pain

パン Bread

Café ou Thé

食後のお飲み物 Coffee or Tea

¥8,000

(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)