

T  
*Hotel*

## 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

T  
*Hotel*

### 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 食後の飲み物 Coffee or Tea

¥8,750

(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)