

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)