



## Menu des Régionales ムニユ デ レジヨナル

### 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 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

志賀高原麓ハウブラ高橋農場こだわり信州トマトのオープン焼き

Grenoble-style scallops from Funka Bay, Hokkaido

Oven-baked tomatoes



### 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)

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

¥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)