

旬粋 (和食)
5/8~6/30 ¥13,200

～前菜～
五色砵巻き 黄身酢
青菜浸し 糸雲丹
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
穴子小袖寿司 川海老艶煮

～お椀～

蛤真丈 鮑 若布
筍 青味 木の芽

～お造り～

鯛薄造り 鮪
蛍烏賊酢味噌 あしらい

～合肴～

湯葉茶碗蒸し

～煮物～

筍飛龍頭 蛸 落
木の芽 芥子

～焼物～

陶板焼き 信州牛香味焼き
野菜色々添え

～食事・水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物

ブロー (洋食)
4/1~6/30 ¥13,200

～アミューズ～

軽い燻製風味の信州サーモン
タルタル キャビアを添えて

～オードブル～

鮑の柔らか蒸しと帆立貝柱のグリル
ヴァンプランソース・カレー風味

～スープ～

キャベツとジャガイモのポタージュ

～ポワソン～

オリーブバターで焼き上げた大岩魚と
オマールテールのロティ

～グラニテ～

本日のお口直しのグラニテ

～ヴィアンド～

信州プレミアム牛のロティ
温レタスの軽いプレゼ
ポルトソース・トリュフ風味

～デザート～

本日のお楽しみデザート

深山 (和食)
4/1~6/30 ¥7,700

～前菜～

筍 烏賊 木の芽和え
碓井豆腐 イクラ セルフィーユ
春の菜浸し 糸雲丹

～お椀～

桜海老真丈 筍 若布 青味 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 信州サーモン あしらい

～煮物～

筍飛龍頭 鯛の子 落 木の芽

～揚物～

筍餅あられ揚げ 白魚と菜花湯葉揚げ
春野菜二種 塩

～食事・水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 水菓子

メレーズ (洋食)
4/1~6/30 ¥7,700

～オードブル～

信州サーモンと
真鯛のカルパッチョサラダ仕立て

～スープ～

ポタージュ・ソルフェリーノ

～ポワソン～

メバルのアクアパッツァ
和風仕立て

～ヴィアンド～

信州福味鶏もも肉のコンフィ・ソテー
赤ワインソース

～デザート～

本日のお楽しみデザート



【御案内】 営業時間 17:00/17:30/18:00/19:15/19:30

当レストランは予約制となります。当日の17:00までお受けできますが、
席に限りがございますので、早めのご予約をお勧め致します。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・別途アラカルト・お子様メニューがございます。詳細はスタッフまでお問い合わせください。
- ・アレルギーをお持ちのおお客様につきましては、必ずスタッフにお伝えいただきますよう、お願い致します。
- ・当レストランはスリッパでのご来店はご遠慮いただいております。予めご了承くださいませ。

<p><u>旬粋 (和食)</u> 7/1~8/31 ¥13,200</p>	<p><u>ブロー (洋食)</u> 7/1~8/31 ¥13,200</p>	<p><u>深山 (和食)</u> 7/1~8/31 ¥7,700 ※8/1~8/31販売対象外</p>	<p><u>メレーズ (洋食)</u> 7/1~8/31 ¥7,700 ※8/1~8/31販売対象外</p>
<p>～前菜～ 鯉のたたき 法蓮草と湯葉の浸し 糸雲丹 子持ち昆布 柚子 手毬サーモン</p> <p>～お椀～ 鱧 枝豆腐 順才 青味 楓麩 柚子 梅肉</p> <p>～お造り～ 鯛 鮪 煽り烏賊 信州サーモン あしらひ</p> <p>～煮物～ 鮎蓼煮 小芋 青味 柚子</p> <p>～焼き物～ 鱸塩焼き 蓼酢 はじかみ 丸十密煮</p> <p>～酢の物～ もずく酢 鮑 海老 生姜 落とし芋 セルフィーユ</p> <p>～食事・水菓子～ 白御飯 香の物 赤出汁 本日の水菓子</p>	<p>～アミューズ～ 信州サーモンのムースと マイクロハーブの サラダ仕立て</p> <p>～オードブル～ 帆立貝柱と海老のフリット フリルレタスを添えて</p> <p>～スープ～ パプリカの冷製スープ マンゴーを添えて</p> <p>～ポワソン～ 太刀魚のグリルと鮑 トマトとバジル風味 ヴァンプランソース</p> <p>～グラニテ～ 本日のグラニテ</p> <p>～ヴィアンド～ 和牛フィレ肉のロティ 彩り夏野菜 野沢菜とアンチョビのソース</p> <p>～デザート～ 本日のデザート</p>	<p>～前菜～ 法蓮草浸し 糸雲丹 枝豆腐 雲丹 山葵 手毬サーモン 山椒麩田楽 枝豆</p> <p>～お椀～ 鱧真丈 青味 順才 楓麩 柚子</p> <p>～お造り～ 鯉のたたき ポン酢ドレッシング たたき野菜</p> <p>～煮物～ 冷製 小芋 蛸柔煮 南瓜 青味 芥子</p> <p>～焼物～ 福味鶏塩焼き 山葵ソース 夏野菜色々</p> <p>～食事・水菓子～ 白御飯 香の物 赤出汁 本日の水菓子</p>	<p>～オードブル～ 信州サーモンと 虹鱒のカダイフ包み揚げ 胡瓜のクリームソースで</p> <p>～スープ～ 白玉入り冷製南瓜の クリームスープ</p> <p>～ポワソン～ スズキと ムール貝のマリニエール風 フルーツトマトを添えて</p> <p>～ヴィアンド～ 牛フィレ肉のソテー グリーンペッパーが入った エストラゴン風味のソースで</p> <p>～デザート～ 本日のデザート</p>

【御案内】 営業時間 17:00/17:30/18:00/19:15/19:45

当レストランは予約制となります。当日の17:00までお受けできますが、席に限りがございますので、早めのご予約をお勧め致します。

- ・食材の仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- ・別途アラカルト・お子様メニューがございます。詳細はスタッフまでお伺い下さい。
- ・アレルギーお持ちのお客様につきましては、必ずスタッフにお伝えいただけますよう、お願い致します。
- ・当レストランはスリッパでのご来店はご遠慮いただいております。予めご了承下さいませ。