

<p>旬粋 (和食) 11/1~1/8 ¥13,200</p>	<p>ブロー (洋食) 11/1~1/8 ¥13,200</p>	<p>深山 (和食) 11/1~12/28・ 1/6~1/8 ¥7,700</p>	<p>メレーズ (洋食) 11/1~ 12/28・1/6~1/8 ¥7,700</p>
<p>～前菜～ 子持ち昆布 柚子 ホヤこのわたと長芋 小袖寿司 海老キャビア 唐墨大根 菊花蕪 花豆</p> <p>～お椀～ 胡麻豆腐 白身魚 蟹の擦り流し 白髪葱 生姜</p> <p>～お造り～ 鮪 信州サーモン 帆立 牡丹海老 あしらい</p> <p>～煮物～ 金目鯛 海老芋の揚げ出し 舞茸 青東 薬味</p> <p>～酢の物～ 蟹 若芽 胡瓜 ラレシ 生姜 セルフィーユ</p> <p>～焼き物～ 国産牛ステーキ 添え野菜 雲ボン酢</p> <p>～食事・水菓子～ 白御飯 香の物 赤出汁 本日の水菓子</p>	<p>～Amuse-Bouche～ シェフからの一皿 冬のイマジネーション</p> <p>～Hors-d'œuvre～ 燻製合鴨と大根のコンソメ煮 柚子の香り</p> <p>～Soupe～ 白インゲン豆とトマトのポタージュ バルミジャーノのクロッカント添え</p> <p>～Poisson～ ※魚料理提供期間が異なります。 11/1~12/3 ①サン・ピエールのポワレと 香草風味 オニテナガエビを添えて 12/8~1/8 ②オマール海老のポアレと 帆立貝柱のグリエ ラズベリーヴィネガー風味</p> <p>～Granitée & Viande～ 和牛フィレ肉のロティ トリュフソース 彩野菜を添えて</p> <p>～Dessert～ 本日のデザート</p>	<p>～前菜～ 水菜と壬生菜の浸し 榎木 糸雲丹 合鴨ロース 小袖寿司 北寄貝 若芽 菊花蕪 胡瓜 生姜酢</p> <p>～お椀～ 胡麻豆腐 海老葛打ち 青味 柚子</p> <p>～お造り～ 鮪 信州サーモン 帆立 あしらい</p> <p>～煮物～ 海老芋 白身魚酒蒸し 木の子餡 湯葉 薬味</p> <p>～揚物～ 鮫鱈の唐揚げ 舞茸 青唐 鮫肝ボン酢 山椒塩 レモン</p> <p>～食事・水菓子～ 白御飯 香の物 赤出汁 本日の水菓子</p>	<p>～Hors-d'œuvre～ 水蛸のカルパッチョ 彩野菜・コチュジャンソース</p> <p>～Soupe～ ミネストローネ</p> <p>～Poisson～ 信州サーモンの西京漬け 海藻の入った ブルブランソースで</p> <p>～Viande～ 長野県産・科乃豚 バラ肉のコンフィ・グリエ カラメリゼした フランボワーズソースで</p> <p>料金差額+¥1,500 (税込) 科乃豚から和牛を使用した 肉料理に変更できます。 詳細はスタッフにお尋ね下さい。</p> <p>～Dessert～ 本日のデザート</p>

