

COMING
SOON

ブロー

フレンチコース

2024年4月1日～6月30日

¥13,200

～アミューズ～

シェフからの一皿・春のイマジネーション

～オードブル～

ハケ岳サーモンのコンフィ
マイクロハーブの大地の恵み

～スープ～

ハケ岳牛乳を使ったジャガイモと
ポワロー葱のポタージュ・ローズマリーの香り

～ポワソン～

オマール海老のフリットと大王イワナのポアレ
バジルとトマトの白ワインソース

～グラニテ～

本日のグラニテ

～ヴィアンド～

和牛フィレ肉のグリエ・森林見立て
牛蒡と生姜のソース

～デザート～

本日のデザート

COMING
SOON

旬粋（しゅんすい）

和食会席

2024年4月1日～6月30日

¥13,200

～前菜～

蛍烏賊 うるいの酢味噌がけ
山菜旨煮 木の芽 露土佐煮
鯛木の芽寿司 鶏松風
たらの芽天麩羅 花卉百合根

～お椀～

碓井豆腐摺り流し 鯛煎餅
胡麻豆腐 花卉人参 芥子

～お造り～

縞鰻 鮭 サーモン あしらひ

～合肴～

白魚と湯葉の茶碗蒸し 生姜餡

～焼物～

鮎魚女と筍木の芽焼 あしらひ

～鍋物～

山菜と牛肉と陶板鍋

～食事&水菓子～

白御飯 赤出汁 香の物 水菓子

※掲載写真は現在準備中でございます。用意ができ次第掲載いたします。

・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。

・アレルギーをお持ちのお客様につきましては、事前にお申し付けください。

COMING
SOON

メレーズ

フレンチコース

2024年4月1日～6月30日

¥7,700 ※4/27～5/6提供期間対象外

～オードブル～

彩り野菜のゼリー寄せ 生ハムを添えて

～スープ～

グリーンピースのポタージュ
野菜のフライを添えて

～ポワソン～

長野県産イワナのソテー
レタス巻き フヌイユのソースで

～ヴィアンド～

鹿ロース肉のパイ包み焼き
赤ワインソースで

別途1,650円(税込み)にて
和牛肉を使用した肉料理に変更できます。
※和牛の産地は仕入都合により変更となります。
詳細は当日お尋ねください。

～本日のデザート～

本日のお楽しみデザート

COMING
SOON

深山（みやま）

和会席コース

2024年4月1日～6月30日

¥7,700 ※4/27～5/6販売期間対象外

～前菜～

煽り烏賊とうるいの酢味噌がけ
青菜の浸し 糸雲丹 鯛木の芽寿司
穴子月冠 花卉百合根

～お椀～

碓井豆腐 筍 若布 青味 木の芽

～お造り～

鯛 鮪 サーモン あしらひ

～煮物～

桜道明寺 蛸旨煮 銀鰯 落 生姜鰯

～揚物～

海老と野菜の天麩羅 薬味

～食事～

白御飯 赤出汁 香の物

～水菓子～

本日の水菓子