

こぶし

¥ 16,500

前菜

ディルとレモン香る 富士山サーモンのタルタル オレンジソース

スープ

春野菜と軽井沢熟成ベーコンのスープ

魚料理

マダイのポワレ
セージ香る新タマネギソース

肉料理

国産牛ロースのカツレツ 赤ワインソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

国産牛フィレ肉 +¥ 1,000
黒毛和牛ロース肉 +¥ 2,500
黒毛和牛フィレ肉 +¥ 3,000

デザート

ブランマンジェとサクラ風味のアイス

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.

*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

けやき

¥ 21,000

冷前菜

ディルとレモン香る富士山サーモンのタルタル オレンジソース

セカンド前菜

稚アユのフリット 万平風

スープ

春野菜と軽井沢熟成ベーコンのスープ

魚料理

サワラのポワレ フキミソのせ焼き レモンバターソース

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル オニオンソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

黒毛和牛ロース肉 +¥ 2,500

黒毛和牛フィレ肉 +¥ 3,000

デザート

ブランマンジェとサクラ風味のアイス

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.

*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

クラシック

¥ 28,000

アミューズ

アワビとキノコのブルゴーニュ風

前菜

海老とクレソンのシフォナード
いちごドレッシング

セカンド前菜

鹿肉のロースト 赤ワインソース

スープ

ビーフコンソメスープ

魚料理

ニジマスのムニエル
万平オリジナルソース

肉料理

和牛フィレ肉のグリルとフォアグラのポワレ
15年マデラソース

デザート

信州産紅玉りんごのクレープとバニラアイス
木いちごソース

※表示料金には、消費税が含まれております。別途サービス料15%を申し受けます。

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。

*All prices include consumption tax. There is a separate 15% service charge.

*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.