

こぶし

¥16,500

前菜

鰻 秋茄子 信州産椎茸のテリーヌ

軽井沢産アメラトマトのクーリーと仁淀川山椒のアクセント

Eel, Autumn Eggplant, and Shinshu Shiitake Mushroom Terrine

Coulis of Karuizawa-Grown Amella Tomatoes with a hint of Niyodo River Sansho Pepper

スープ

バターナッツカボチャのポタージュ

デュカスパイス香るりんごをあわせて

Butternut Squash Soup and Apples Infused with Duka Spices

魚料理

イトヨリのポワレ ナージュ仕立て

野沢菜漬けの焼きリゾットと舞茸のフリット添え

Butter-Roasted Threadfin Bream Nage-style

with Pickled Nozawana Baked Risotto and Served with Fried Maitake Mushrooms

肉料理

国産牛ロース肉のグリエ

そばの実のクロッカんと紫サツマイモのドフィーヌ

Grilled Japanese Beef Loin with Buckwheat Croquant and Purple Sweet Potato Dauphinois

with Red Wine Sauce with Yamabuki Miso Flavor

デザート

小布施産栗 サツマイモ ぶどうのタルトレット

洋ナシのコンポートとカシスのソルベを添えて

Tartlets with Obuse Chestnuts, Sweet Potatoes, and Grapes with Poached Pears and Blackcurrant Sorbet

※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

前菜

鰻 秋茄子 信州産椎茸のテリーヌ
軽井沢産アメラトマトのクーリーと仁淀川山椒のアクセント
Eel, Autumn Eggplant, and Shinshu Shiitake Mushroom Terrine

Coulis of Karuizawa-Grown Amella Tomatoes with a hint of Niyodo River Sansho Pepper

温前菜

低温調理した鹿ロース肉のポワレ バニユルスソース
タイム香るイチジクのコンフィチュールを添えて

Butter-Roasted Sous-Vide Venison Loin Banyuls Sauce with Thyme-Scented Fig Confiture

スープ

バターナッツカボチャのポタージュ
デュカスパイス香るイチジクのコンフィチュールを添えて

Butternut Squash Potage Apples Infused with Duka Spices

魚料理

ウニのムースと紅葉鯛のクッサン仕立て カブのフォンダンと野沢菜のソテー添え
アオサのブルブランソース

Sea Urchin Mousse and Seasonal Sea Bream "Coussin" -Style

with Fondant Turnips and Sautéed Nozawa-na with Aosa Seaweed Beurre Blanc Sauce

肉料理

国産牛フィレ肉のグリエ
そばの実のクロッカんと紫サツマイモのドフィーヌ 山吹味噌風味の赤ワインソース

Grilled Japanese Beef Tenderloin with Buckwheat Croquant and Purple Sweet Potato Dauphinois

Red Wine Sauce with Yamabuki Miso Flavor

デザート

小布施産栗 サツマイモ ぶどうのタルトレット
洋ナシのコンポートとカシスのソルベを添えて

Tartlets with Obuse Chestnuts, Sweet Potatoes, and Grapes with Compote Pears and Blackcurrant Sorbet

※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.