

# アルプス館90周年記念特別ディナー

(7月1日より)

¥28,000



## 前菜

帆立のミキュイとフレンチキャビアのアンサンブル 庭園風  
Scallops Mi-Cuit and French Caviar Ensemble, Garden Style

## 温前菜

鴨胸肉の信州味噌漬けローストと信州りんごのバターソテー ガストリックソース  
Shinshu Miso-Marinated Roasted Duck Breast, and Butter-Sautéed Shinshu Apples, with Gastrique Sauce

## スープ

ジャガイモとアメラトマトの冷製スープ  
Potato and Amela Tomato Chilled Soup

## 魚料理

オマール海老のヴァプール ごぼうのガレットを添えて  
ヴァンプランソースのムースとカルダモンの香りとともに  
Lobster à la Vapeur with Burdock Galette, Sauce Vin Blanc, and Cardamom Aroma

## 肉料理

信州和牛ロース肉のグリル メートルドテルバターと万平オリジナルジャポネソース  
Grilled Shinshu Wagyu Loin with Maitre d'Hôtel Butter, Mampei Original Japonais Sauce

## デザート

白すぐりのシャーベットとフランボワーズムース アプリコットソース  
White Gooseberry Sorbet and Raspberry Mousse with Apricot Sauce

※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.