

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ジュレの冷製スープ

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
ヴァンブランソースのムースとカルダモンの香りと共に

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.