

こぶし

¥ 16,500

前菜

信州サーモンと帆立貝のムース キャビア添え

スープ

信州キノコのブイヨンスープ

魚料理

アイナメのポワレ ジャがいもとパプリカのピューレ
ディル香る魚介のナージュ

肉料理

国産牛の低温調理 グレイビーソース

～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

信州産 紅玉りんごのクレームブリュレ バニラアイス添え

※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.

クリスマスディナー

¥ 21,000

冷前菜

ほうれん草と軽井沢ベーコンのキッシュ

温前菜

信州産 鹿肉のロースト 赤ワインソース

スープ

パイ生地で閉じ込めた蛤のクラムチャウダー

魚料理

ハーブ香るメバル 軽井沢産アメーラトマトのブイヤベース仕立て

肉料理

信州プレミアム和牛の低温調理 グレイビーソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

黒毛和牛フィレ肉 +¥ 2,000

デザート

ブッシュドノエル

※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

万平ホテル伝統のビーフコンソメ

冷前菜

マグロのミキューイ
アボカドとレモンのサラダ仕立て

温前菜

鴨胸肉のローストとフォアグラのポワレ
マデラソース

スープ

軽井沢産 とうもろこしのスープ

魚料理

オマール海老のテルミドール
万平スタイル

肉料理

黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

デザート

ほろにがキャラメルソースのクラシックプリン
フルーツを添えて

※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.