

こぶし

¥ 16,500

前菜

信州サーモンのマリネ キャビア添え
グリビッシュソース

スープ

長野県産 桃の冷製スープ

魚料理

マダイのポワレ アメーラトマトとピストソース

肉料理

国産牛ロース肉のグリル
粒マスタードのソース

～追加ご料金にてお肉の変更が可能です～

国産フィレ肉 + ¥ 1,000

黒毛和牛ロース肉 + ¥ 2,500

黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 3,000

ラベンダー香るフルーツジュレ

※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

信州サーモンのマリネ キャビア添え
グリビッシュソース

温前菜

フォアグラのポワレ トリュフ入りのマデラソース

スープ

長野県産 桃の冷製スープ

魚料理

オマール海老とスズキのポワレ アメリケーヌソース

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

～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 + ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉 + ¥2,000

ラベンダー香るフルーツジュレ

※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
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.