

こぶし

¥16,500

前菜

軽井沢産アメルマトマトとスイカのジュレ
パプリカビューレで味わう帆立貝柱のサラダ仕立て

スープ

長野県産ばれいしょのスープ

魚料理

マダイのポワレ ブールブランソース

肉料理

国産牛ロース肉のグリル
春の味覚 信州産ふきのとうの味噌ソース

～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

本日のデザート

けやき

¥21,000

冷前菜

軽井沢産アメーラトマトとスイカのジュレ
パプリカピューレで味わう帆立貝柱のサラダ仕立て

温前菜

昔ながらのリー・ド・ヴォーの香草パン粉焼き

スープ

長野県ばれいしょのスープ

魚料理

オマール海老とサワラのアンサンブル 信州産舞茸添え
レモンを効かせた白ワインソース

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル 春野菜の香り
シャスールソース

～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

本日のデザート

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