



アタゴ  
愛宕

八千穂産信州大王イワナのマリネ  
信州りんごとアンディーヴのサラダ仕立て

本日のスープ

※どちらかお選びください。

舌平目のムニエル ノワゼットバターソース  
温野菜とともに

or

長野県産蓼科マーブルポークの低温調理  
新玉葱のセージ風味ソース 温野菜とともに

パン

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

5,500円

ウスイ  
碓氷

田舎風豚肉のパテとパルマ産プロシュート  
葉野菜のサラダを添えて

本日のスープ

真鯛のポワレ ヴァンプランソース  
信州産きのこのソテーを添えて

&

オーストラリア産牛フィレ肉のグリル  
赤ワインソース 温野菜とともに

※一皿に盛り合わせです。

パン

本日のデザート

コーヒーまたは紅茶

7,500円

※記載のコースメニューには、特定原材料7品目（乳、小麦、卵、エビ、カニ、そば、落花生）及び、その他アレルギー物質が含まれる場合があります。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

※上記料金はサービス料（10%）および消費税を含んでおります。All prices are included 10% service charge, and consumption tax.