



※写真はイメージです。

アタゴ
愛宕

長野県八千穂産信州大王イワナのマリネ
サラダ仕立て 信州りんごドレッシング

本日のスープ

※どちらかお選びください。

イサキのポワレ レモングラスと柚子の香りに包まれて
ブルブランソース

or

長野県産豚ロース肉の低温調理
プロヴァンス風

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.