

フランス料理

ル・ヴァン ¥5,700

白菜と科乃豚の温製
モザイク仕立て

いろいろ野菜と百合根のクリームスープ

メイン料理をお選び下さい

本日のお魚料理
又は

信州黄金シャモ 胸肉のポッシュ
鯛のスカールカラーゲンと高原野菜を
使った軽いスープ仕立て

※プラス¥1,200で信州産黒毛和牛フィレ肉にお替いただけます

※プラス¥1,500にてどちらもご用意致します

ティラミス風ババロアと
紅茶とフルーツのパウンドケーキ

焼きたてパン

コーヒー 又は 紅茶



*写真はイメージです。



食彩 ¥7,900

自家製いろいろ燻製の盛り合わせ
葉野菜のサラダと共に

信州産ビーツを使ったボルシチの
ビュレ仕立てのスープ

赤座海老のボワレ トリュフ風味
十五穀米と根野菜のリゾット添え

地元産鹿肉のロースト 花椒風味
桔梗ヶ原メルローで作った赤ワインソースで

※プラス¥1,200で信州産黒毛和牛フィレ肉にお替いただけます

ホワイトチョコレートのムース
本日のソルベと共に

焼きたてパン

コーヒー 又は 紅茶



*写真はイメージです。

営業時間

17:00 ~ 20:30 ラストオーダー

祝前日 17:00 ~ 21:00 ラストオーダー

フレグラント ¥10,500

一口のお楽しみ

フォアグラのボワレ
冬の相棒は干し柿

鮫鱈のスープ サフラン風味
自家製ドライトマトと共に

シェフのお勧めの鮮魚を使った一皿

お口直しに・・・本日の氷菓

信州産黒毛和牛フィレ肉 又は ロース肉のロティ お好みのソース

本日のグランデセール

焼きたてパン

コーヒー 又は 紅茶



*写真はイメージです。

お子様メニュー ¥2800

ジュース

本日のスープ

高原野菜サラダ

エビフライ ハンバーグ

お子様カレー カニグラタン

ポテトフライ チーズドッグ

ロールパン デザート



*写真はイメージです。

※小学生以下のお子様の
ご注文とさせていただきます

ア・ラ・カルト

長門牧場のチーズ盛り合わせ ¥2,500
高原野菜のサラダ ¥1,400
クレソンとベーコンのサラダ ¥1,400
自家製いろいろ燻製の盛り合わせ
葉野菜のサラダと共に ¥2,300

フォアグラのボワレ 冬の相棒は干し柿 ¥2,500
いろいろ野菜と百合根のクリームスープ ¥1,200

本日のお魚料理 ¥3,000
シェフのお勧めの鮮魚を使った一皿 ¥3,500

シャラン産鴨むね肉のロティ わさびソース ¥4,100
信州産黒毛和牛フィレステーキ お好みのソース ¥5,000
信州産黒毛和牛ロース肉のロティ お好みのソース ¥5,000

グランデセール ¥1,800
自家製アイスクリーム ¥700
自家製シャーベット ¥700

焼きたてパン ¥350

他にも多数、ご用意がございます。

※季節により内容が異なる事が御座います。 【上記料金は消費税を含みます。】