



クリスマスディナーコース



Menu

ウニと豆乳のフラン 生姜風味のコンソメジュレ

タラバガニのカネロニ 季節野菜のエチュベと共に

フォアグラのソテー トリュフソース

ヒラメのヴァプール ホタテのスープ仕立て

グラニテ

京鴨ムネ肉のロティ 柚子の香り

Xmas スペシャルデザート

コーヒー、紅茶又はハーブティー

クリスマスコース

Menu

食彩色々、小さな前菜を一皿に

マグロの暖かいサラダ仕立て ジャガイモのクレープを添えて

旨みたっぷり地元野菜のクリームスープ

オマール海老、ホタテ貝のアンサンブル 芳醇なトマトソース

季節のグラニテ

牛フィレ肉のポワレ マデラクリームソース

オリジナルデザート ノエルスタイル

コーヒー



クリスマスコース



Menu

高原野菜のおでむかえ

信州サーモンのスモーク 安曇野わさびと冬ねぎソース 温野菜のポトフ添え
フォアグラのソテー 御代田産赤米のリゾット添え ゴボウとトリュフのソース
オマール海老の自家製生パスタ 軽井沢産フルーツトマト“アメーラ”のソース

冬みかんのシャーベット

信州アルプス牛ロース肉のタリアータ 季節の野菜添え 浅間メルローの赤ワインのソース
旬の富士りんごのムース 地元いちごのジェラート添え

コーヒー



クリスマスコース



Menu

アミューズ

白河高原清流豚のシードル風味 サラダ仕立て

ペンネ入り茸のクリームスープ

阿武隈川の清流で育てられた“メイプルサーモン”のポアレ ベアルネーズソース

牛フィレ肉のグリル ソースポルト 季節の野菜を添えて

アシェットデセール オークヴィル風

キャフェ

パン