



～ Menu (一例) ～

Amuse-bouche 〈小さなアミューズブーシュ〉

豚のリエット 帆立スモーク ホタルイカ

Hors-d'oeuvre froid 〈冷たいオードブル〉

ソーモンマリネと野菜のモザイク凡ジュレ寄せ

Hors-d'oeuvre chaud 〈温かいオードブル〉

モリーユ茸とチリメンキャベツのクリームスープ 鴨のコンフィを浮かべて

Pain et beurre 〈パンとバター〉

パンと自家製バター

Poisson 〈魚料理〉

真鯛の霜降り焼き 酒盗のソース 春野菜を添えて

Viande 〈肉料理〉

信州黒毛和牛サーロインと湯葉、茸とお餅 スプラウト

Desserts 〈デザート〉

アボカドのティラミス

Mignardises 〈食後の小菓子〉

花豆のトリュフショコラ

Kamikochi Hotel Shirakabaso

上高地 ホテル白樺荘

