

SHINSHU SEASONAL DINNER COURSE

6,800

Amuse

本日の一品

Shinshu salmon and Yukimura miso licking avocado tartar
Serving with Herb Vegetables Kirishita Kogen Vegetables Karuizawa
King Kale Dressing"

信州サーモンと幸村味噌のなめろうとアボカドタルタル
香草野菜添え 霧下高原野菜 軽井沢キングケールのドレッシング

Cold cream soup of corn from Shinshu
Served with soy sauce-flavored grilled corn"

信州産とうもろこしの冷製クリームスープ
醤油香る焼きとうもろこしを添えて

Main

メイン

Today's Fish

本日の魚

Shinsyu Fukumi Chicken thigh

信州福味銘柄鶏もも肉

Tateshina Roast Pork

立科高原ローストポーク

US Angus Beef Hanging Tender

US産アンガス牛ハンギングテンダー

Gunma Prefecture Akagi Sanroku Beef Striploin

群馬県 赤城山麓牛ストリップロイン 80g (+2500)

Shinsyu Tateshina Beef Tenderloin

信州蓼科牛テンダーロイン 80g (+3500)

Bread

パン

Today's Dessert Platter

本日のデザート盛り合せ

COFFEE or TEA

コーヒー または、紅茶

表記料金に別途、サービス料（10%）および消費税を加算させていただきます。
特定の食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際にお知らせください。

All prices are subject to 10% service charge and consumption tax.

To the guests who have some allergy to specific food or ingredients, please inform us the detail when ordering.