

Spring Blessings Dinner

LAVAROCK



AMUSE

Spring Royal

春のロワイヤル

HORS D'OEUVRE

Grilled Shinshu Salmon with Shinshu Wasabi Green Sauce

信州サーモンのグリル 安曇野の菜園をイメージして
安曇野産ワサビ風味のグリーンソース

SOUP

Bouillon Soup with Hakuba Bacon and Spring Cabbage

白馬産ベーコンと春キャベツのブイヨンスープ

FISH

Grilled Japanese Seafood with Walnut Miso Sauce

日本海産お魚の杉板焼き クルミバルサ味噌ソース

MAIN

Grilled Shinshu Pork Loin
with Shinshu Plum Sesame Shichimi

信州産豚ロース肉のグリル
八幡屋磯五郎梅胡麻七味添え

RICE

Japanese Mugwort Rice
and Burdock Pickled in Shinshu Miso

よもぎご飯と山牛蒡の信州味噌漬け

DESSERT

Soba Tea Flavored Milk Agar Berry Berry Berry

蕎麦茶風味の牛乳羹 ベリー・ベリー・ベリー

DRINK

Coffee or Tea (Free Refill)

コーヒー または 紅茶
コーヒーステーションよりお好きなだけ

LAVAROCK
DINING & BAR

Please ask our server if you have any allergies.
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。