

## Spring Blessings Dinner

# PRESTIGE

### 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

Shinshu Suffolk Lamb Kalette  
with Shinshu Whiskey Flavored Mustard Sauce  
信州新町 峯村牧場のサフォークラムのカイエット  
信州ウイスキー風味のマスタードソース

or

Grilled Shinshu Beef Loin with Mustard Sauce  
信州産牛ロース肉のグリル マスタードソース

### 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

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。