

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。