

Summer Blessings Dinner

PRESTIGE

AMUSE

Today's Amuse
本日のお楽しみ前菜

HORS D'OEUVRE

Light Smoked Shinshu Salmon with Fresh Tomato Jelly

信州サーモンの軽いスモーク ヒッコリーの香り
爽やかなトマトジュレと3種の味覚をアクセントに

SOUP

Red Paprika Soup and Herb Flavored Shinshu Eggplant Frit

赤パプリカのスープと信州産オーベルジーヌのフリット
信州産エルブの香り

FISH

Grilled Japanese Seafood
with Shinshu White Wine Sauce and Asparagus Puree

日本海産鮮魚のグリル
信州産白ワインソースとアスパラガスピューレ添え

MAIN

Stone Roasted Shinshu Shirakaba Wakaushi Beef Loin
Condiments with a hint of Shinshu

信州白樺若牛ロースの石火焼き 信州産ウイスキーのフレイム演出
信州香るコンディメントで

NOODLE

Shinshu Pork Shabu-Shabu Soba with Grated Shinshu Shichimi

信州産豚しゃぶと信州蕎麦 八幡屋礒五郎の七味おろし添え

DESSERT

Peach Melba with Shinshu White Peach Compote
and Vanilla Ice Cream

信州川中島産白桃のコンポートとバニラアイスのピーチメルバ

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。