

## Summer Blessings Dinner

# TASTE



### 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 Premium Beef Fillet  
Condiments with a hint of Shinshu  
信州プレミアム牛フェレの石火焼き 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 八幡屋磯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

**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。