



Amas Special Menu

前菜

クリスマスツリーに見立てた軽井沢高原野菜とキャラメルリングのスモーフロー
本マグロとアボカドのムース仕立て

|option| キャビアトッピング +600yen

前菜

ブラータチーズと赤肉メロンのコンポート
プロシュート ディ パルマを添えて

スープ

軽井沢高原野菜をじっくりと低温調理で甘みを引き出したポタージュスープ

パスタ

聖なる夜のラザニエッタ トマトクリームソース

魚料理

天然海老と信州サーモンのロースト 蛤のチャウダーソース

|option| 天然海老→オマール海老に変更 +1,200yen

肉料理

信州みねむら牛のローストビーフとポテトのリヨネーズ

|option| みねむら牛フィレ肉のロッシーニ (フォアグラのソテー付き) に変更 +2,000yen

デザート

パティシエからの贈り物 クリスマススペシャルパフェ



Sfida Fabbrica Chef 前田 和彦

※お野菜は天候により変更になる場合がございます