



## Christmas Special Menu

### 前菜盛り合わせ

じっくりと煮込んだ七面鳥のリエット  
ハーブでマリネした鮮魚のカルパッチョ  
水牛のモッツァレラチーズとアメーラトマト  
契約農家から届く朝採れ信州野菜のバーニャカウダ  
有機じゃがいものポテトサラダ  
サーモンとアボカドのポキサラダ 小さなタルト仕立て  
信州くるみ味噌で食べる RK L00F デビルドエッグ  
スパイス効いたアリッサソースで食べる 85℃カリフラワーとプロシュート  
軽井沢露下カラー人参とカリカリアーモンド  
低温調理でじっくり作る自家製ハム ジャンボンブラン

### 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

### 魚料理

信州サーモンと天然海老のクラムチャウダー仕立て

### 肉料理

信州プレミアムみねむら牛の柔らかなビーフシチュー

### デザート

シェフからの贈り物 クリスマス限定スペシャルパフェ

※お野菜は天候により変更になる場合がございます



お野菜は地元で有機栽培、無農薬・減農薬にこだわっている契約農家を中心に揃え、  
素材本来の味を活かすべく手を加え過ぎずに調理することで、野菜本来の旨み、甘味を感じていただきたいです。  
お肉も地元の契約している牛舎や養鶏業から直接仕入れをしています。  
農林水産大臣賞を受賞したみねむら牛は月間5頭ほどしか流通せず、  
長野県外では中々食べるのできない牛肉です。是非ともこの機会にお召し上がりください。  
それぞれ、素材の組み合わせや相性を考え、彩りも華やかに仕上げております。

Sfida Fabbrica Chef 前田 和彦