



## Menu

### 前菜

軽井沢高原野菜とキャラメルリンゴのスモープロー  
プロシュート ディ パルマを添えて

### 前菜

イタリア産ブラータチーズと白桃のコンポート

### スープ

トウモロコシを低温調理で甘みを引き出したポタージュスープ

### 魚料理

天然海老と信州サーモンのパイ包み焼き 蛤のチャウダーソース

### 肉料理

信州みねむら牛のローストとポテトのリヨネーズ

### デザート

パティシエからの贈り物 アシェットデザート

※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、  
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こと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。  
食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素材本来の旨み、  
甘味を感じていただきたくお料理をご提供いたします。

Sfida Fabbrica Chef 前田 和彦