



Menu

前菜盛り合わせ

じっくりと煮込んだシャラン鴨のリエット
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プレート
有機栽培の大粒グリーンオリーブ
有機じゃがいものポテトサラダ
自家製パテドカンパーニュ
信州くるみ味噌で食べる RK L00F デビルドエッグ
スパイスの効いたアリッサソースで食べる 58℃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と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パイ包み焼き

肉料理

信州プレミアムみねむら牛のステーキ 夏野菜のロースト

デザート

シャインマスカットのロールケーキ

※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