



Menu

前菜

本マグロと軽井沢高原野菜のスモークロー
安納芋とアボカドのムース仕立て

前菜

八ヶ岳ブラータチーズと野菜のスプーマ
自家製キャビアとプロシュート ディ パルマを添えて

スープ

紫芋とザクロ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

軽井沢の素材で仕上げた本日のパスタ

魚料理

オマール海老と信州サーモンのロースト アスパラガスと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ビーフとポテトのリヨネーズ 黒トリュフのソース

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