



Menu

Hors-d'oeuvre

前菜の盛り合せ

信州サーモンの自家製スモーク

ブルサンチーズのタルト

鶏レバーのパテ

信州香原豚のリエット

季節野菜のピクルス

白身魚のテリーヌ

鱈とじゃがいものアクラ

ムール貝の漁師風

軽井沢産ルバーブのコンポート

タコと野菜のマリネ

Soupe

季節の野菜のスープ

Poisson

魚介の紙包み焼き

Viande

国産和牛の赤ワイン煮込み

Dessert

季節のデザート

Cafe

コーヒー

