



Menu

前菜

軽井沢の恵みを一皿に 旬の前菜盛り合わせ

スープ

契約農家から届く朝採れ野菜のポタージュスープ 自家製パン

|option| 春トリュフ (+700yen)

魚料理

信州サーモンのコンフィ サフランの香り

お口直し

お椀でいただく自家製コンソメ

肉料理

味噌幽庵で仕上げる国産牛フィレ肉のロティ

又は

東御みねむら牛とフォアグラのロッシーニ 味噌幽庵テイストで (+1,300yen)

デザート

パティシエからの贈り物 アシェットデセール

※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。

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 大西 智仁