



Menu

前菜

自家製キャビアとイタリア産ブラータチーズ
プロシュートディパルマを添えて

スープ

軽井沢の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

信州サーモンと帆立のロースト
季節のスプーマと蛤のクラムチャウダーソース

肉料理

信州みねむら牛のヴァベットステーキ
赤ワインと信州クルミ味噌のソース

デザート

パティシエからの贈り物 アシェットデセール

食後のお飲み物

挽きたてのデカフェ豆で淹れたコーヒー

※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 前田 和彦