



< 2021.12.22-25 限定 >

Amas Special Menu

アミューズ

軽井沢高原野菜と濃厚フォアグラのプレッセ

前菜

フレッシュトマトのクーリと八ヶ岳のマイクロリーフを信州サーモンで包んだインヴォルト

スープ

カリフラワーを低温調理でじっくり焼いた甘み溢れるポタージュスープと
海老のラグーを詰め込んだアニョロッティ

パスタ

聖なる夜のラザニエッタ トマトクリームソース

魚料理

今が美味しい三陸産寒鱈のロティ
露下野菜のスプーマとジュ・ド・ヴォライユ

肉料理

信州プレミアム和牛‘峯村牛’を赤ワインでじっくり煮込んだストラコット

又は

牛フィレ肉とフランス産フォアグラのロッシーニ風
贅沢トリュフのペリゲーソース (+1,000yen)

デザート

パティシエからの贈り物 アシェットデセール
ミニクリスマスケーキ パフェスタイル ショコラテリーヌ



Sfida Fabbrica Chef 大西 智仁

※お野菜は天候により変更になる場合がございます