



ダイニング オプション

2コース：前菜とメインを1品ずつお選びください。

4800

3コース：前菜、メイン、デザートをお選びください。

5900

ライスは各テーブルにご用意いたします。

大人数でご利用の場合は、シェアオプションをスタッフにお申し付けください。

前菜

野沢温泉蒸留所 ジン信州サーモン、地元産キュウリ、自家製サワークリーム、いくら
手羽先の甘酢和え

長野県産キノコ、山椒とトマトソルト添え **ヴィーガン**

北海道産帆立貝の炙り、カリフラワーピューレ、カリフラワーピクルス、小布施味噌、クリスピー生ハム

メイン

鴨モモ肉のロースト、地元産ローストアップル、大根のピクルス、カルヴァドスソース
昆布メ信州サーモン、キュウリの柚子胡椒漬け、雑穀パフと醤油グレイズソース
豚バラ肉のマスターストック煮込み、キャベツの煮込み、タマネギのピクルス
ローストキャベツと豆腐屋さんの豆腐鍋、種ローストとしいたけ出汁添え **ヴィーガン**
和牛ショートリブの酒煮込み、和牛脂のスイートポテト、焦がしコンフィオニオン

デザート

熟成梅酢アイスクリーム、ピーチの「雪」、キャラメリゼ・ホワイトチョコレート、マカダミアクランブ
チョコレートデライズ、抹茶アイスクリーム、塩キャラメルポップコーン
焼きスイス・メレンゲ、柚子カード、ショートブレッドクランブル、柚子シャーベット

キッズメニュー

グリルサーモン、ライス、サラダ添え

1450

ビーフハンバーグ、ライス、サラダ添え

1550

グリルチーズサンドサンドウィッチ、ポテトウェッジまたはサラダ添え

1000

温かいブラウニーとアイスクリーム

700

アイスクリームとチョコレートのトッピング

400