



Dinner Course

フロレゾン
Floraison

アミューズ

前菜

信州サーモンのミキュイ グリンピースと菜の花のタブレ

スープ

新ごぼうのポターージュ

魚料理

真鯛のポワレ ソースロゼ

メイン料理

・信州米豚フィレ肉のグリル シャリアピンソース

・信州蓼科牛フィレ肉のグリル シャリアピンソース +¥2,000

上記からメインを1つお選びください。

デザート

いちごとマスカルポーネのムース

パン

コーヒー

¥8,500



Seizan Golf Course



Dinner Course

晴山

アミューズ

前菜

真鯛と新ジャガイモのロースト ハーブサラダ仕立て

温菜

ホワイトアスパラガスのバターソテー オランダースソース

魚料理

天使の海老とホタテのポワレ ハマグリの白ワイン蒸し

メイン

信州蓼科牛フィレ肉のグリル マデラソース

デザート

いちごとマスカルポーネのムース

パン

コーヒー

¥15,000



Seizan Golf Course