



Dinner Course

ヴェレゾン

Veraison

アミューズ

前菜

信州サーモンとズッキーニのカネロニ

スープ

とうもろこしの冷製ポタージュ

魚料理

真鯛と天使の海老のカダイフ包み

メイン

・信州米豚フィレ肉のグリル 焦がしバターとアメルマトマト パセリのソース

・信州蓼科牛フィレ肉のグリル ペリグーソース+¥2,000

上記からメインを1つお選びください。

デザート

桃とココナッツのパンナコッタ

パン

コーヒー

¥8,500