



～ 美食家 秋の一皿 ～
 梶木と林檎のロール
 フォアグラのテリーヌとベリーコンポート
 三種の茸のマリネ



～ 隠れた旬の旨み ～
 茸のクリームスープ
 大山鶏のロティエー ポルチーニ茸の香り
 トリュフのクリーム



～ 海の恵み・山の恵み ～
 鮭 信州サーモン 巻海老と秋の実り



MINORI

〈 平成27年9月7日～11月29日 〉

食材は流通等の事情で変更する可能性があります。
 予め、ご理解の程よろしくお願い致します。

¥17,000 (税抜)



～ 小さな収穫祭 ～
 金木犀ジュレ



～ 里山の恵み ～
 国産牛ロース肉蒸し焼き 茸と茄子のハーモニー
 カルヴァドスで仕上げた林檎ソース



～ 大地の香り ～
 新米で松茸ご飯
 鰹節と鮭節のお吸い物



～ 秋の贈り物 ～
 洋梨とショコラのマリアージュ ベル・エレーヌ風
 ブレンドコーヒー