

infusion

《新年を祝う 2022、スペシャル・ディナーコース》

《メニューA》

¥5,000 (税込)

・メインのお料理を一品お選び頂けます。

アミューズ (一口オードブル)

初春のオードブル 5種盛り合わせ

本日の厳選有機野菜のポタージュ

{ 本日のお魚料理
または
本日のお肉料理 }

初春イチゴのミルフィーユ バニラアイス添え

《メニューB》

¥8,500 (税込)

・初春の食材を使った、シェフおすすめのスペシャルフルコースです。

新春食材のアミューズ盛り合わせ

活オマール海老や海の幸、安曇野産有機野菜を使った
シェフのスペシャルオードブル

本日の厳選有機野菜のポタージュ

本日の厳選お魚料理

グラニテ (お口直し)

本日のシェフおすすめ厳選お肉料理

(牛フィル肉やエゾ鹿、黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、など数種類の中からお選びいただけます)

イチゴのクレームブリュレ、ピスタチオのアイスクリーム添え