

メニュー

■限定ドリンク

信州りんごとオレンジのパナシエ風

フランスのカクテル パナシエを林檎とオレンジピールを使ってノンアルコールカクテルに

■アミューズ

チーズトースト 茸のタルタルと

■前菜

信州米豚のパテドカンパーニュ

■メイン

白身魚のムニエル エストラゴン風味の白ワインソース

■デザート

ババ・オ・ラム

焼いた発酵生地をラム酒を使ったシロップに浸したフランスの伝統菓。仕上げにロートレックが遺したレシピで作ったオレンジのジャムを添えて。

※アルコールを飛ばしています。

■小菓子

■コーヒーor 紅茶