

## メニュー

### 1 限定ドリンク

信州りんごとオレンジのパナシェ風

フランスのカクテル パナシェ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

### 2 アミューズ

チーズトースト 茸のタルタルと

### 3 前菜

信州米豚のパテドカンパーニュ

### 4 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

### 5 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

### 6 小菓子

### 7 コーヒーor 紅茶



【写真左】

前菜

信州米豚のパテドカンパーニュ

【写真右】

ババ・オ・ラム