

# 蓼科

～ 風 ～

～ *Amuser* ～

*Bagna Cauda aux Legumes des Hautes Terres avec Sauce Aichoise*

高原野菜のバーニャカウダ 菜園風 冷製アンチョビソース

～ *Premier* ～

*Fruits de mer et Prosciutto avec Soupe verte*

海の幸 魚介類と生ハムの枝豆のムース仕立て

～ *Potage* ～

*Soupe de Froide de Mais de la Prefecture*

県産トウモロコシの冷製スープ

～ *Poisson* ～ *Pain* パン 2種

*Poele de poisson saiaon avec des Legumes de ETE*

しっとりとした火を入れた旬魚のポワレ 青のりのソース

夏野菜とご一緒に

～ *Viande* ～

*Longe de Boeuf Blanc de SHINSHU*

*Avec Trois sortes de Gout de SHINSHU*

色よく仕上げた信州国産牛ロース ブランデーの香り

信州 3種の味覚を添えて

(南アルプス塩泉の山塩・信濃むらさき・山葵)

ゆとりろの焼きおにぎり 胡桃みそ風味

～ *Dessert* ～

*Brulee au Lait TATESHINA Desserts assortis*

八ヶ岳牛乳を使ったこだわりの特製ブリュレ

～ *Café* ～