

## 蓼科

～ 極 ～

～ *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ムース仕立て キャビアとご一緒に

～ *Potage* ～

*Pain* パン 2種

*Soupe de Froide de Mais de la Prefecture*

県産トウモロコシの冷製スープ

～ *Poisson* ～

*Poele de poisson saiaon au Homarde avec des Legumes de ETE*

しつとりと火を入れた旬魚とポワレ 青のりのソース

夏野菜とご一緒に

～ *Viande* ～

*Comparaison de la Longe de Boeuf*

国産牛ロースのグリエ 牛モモ肉のローストビーフの食べ比べ

(南アルプス塩泉の山塩・信濃むらさき醤油・山葵)

*Le Parfume de la Truffe Risotto Originale*

ゆとりろ風オリジナル 野沢菜の焼きおにぎり

～ *Dessert* ～

*Brulee au Lait TATESHINA Desserts assoris*

八ヶ岳牛乳を使ったこだわりの特製ブリュレ

～ *Café* ～