

Lunch

LUNCH COURSE A | ランチコース A

Served period / 18 September 2024 -19 November 2024

Prosciutto and baked camembert with roasted pumpkin

生ハムと焼きカマンベールのコンポジション 南瓜のローストを添えて

Steamed Norwegian salmon with creamy sauce of Kinzanji Miso

ノルウェーサーモンのヴァプール 金山寺味噌のクリームソース

Or / または

Spicy sautéed Shingendori chicken leg with balsamic glazed mushrooms

信玄どりのディアボラ風 茸のアグロドルチェ バルサミコ風味

Caramel mousse and sautéed apple with vanilla ice cream

キャラメルムースと林檎のソテー バニラアイスクリームを添えて

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

For menu ingredients queries: please ask your server.

アレルギー・食材についてのご質問は係りにお問い合わせください。