

Lunch

LUNCH COURSE A | ランチコース A

Served period / 20 November 2024 -3 March 2025

Balsamic marinated strawberry, seared goat cheese and prosciutto

苺のバルサミコマリネ 炙ったシェーブルチーズと生ハム添え

Caramelized Norwegian salmon with orange sauce and sour cream

ノルウェーサーモンのカラメッラート オレンジソースとサワークリーム添え

Or / または

Cream stew with chicken leg, porcini mushrooms and winter root vegetables

信玄どりとポルチーニ茸のクリーム煮 冬の根菜とともに

Strawberry Mille feuille and ice cream

苺のミルフィーユとアイスクリームの盛り合わせ

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。

Our rice is sourced from several different producers if you would like further information please ask your server.

使用しております米の産地につきましては、スタッフまでお問い合わせください。