

LASOIL DINNER COURSE

ラソイル ディナーコース

¥13,000

APPETIZER

Old Miasa Village Game Terrine de Campagne
旧美麻村産ジビエのテリーヌ ドカンパーニュ
(吟醸豚、鹿、熊、穴熊、自家製マスタード)

SOUP

Shinshu Mushroom Consommé
信州キノコのコンソメスープ
(長野県産きのこ、マツタケ)

FISH

Shinshu Salmon Wrapped in Fhylo Pastry
with Cider Sauce
信州サーモンのパートフィロ包み シードルソース
(長野県産シードル、大町産りんごのディルマリネ)

MAIN

Roasted Shinshu Alps Beef Sirloin
with Kohtake Mushroom Périgueux Sauce
アルプス牛サーロインのロースト 香茸ペリグーソース
(香茸、トリュフ)

BREAD

Petit France Baguette with Olive Oil
プチフランス・バゲット オリーブオイル

DESSERT

Shinshu Buckwheat Tea Blancmange
with Salt Ice Cream and Buckwheat Financier
信州蕎麦茶ブランマンジェ 塩アイスと蕎麦フィナンシェ

All listed prices are inclusive of consumption tax and service charge.
Please note that ingredients and menu items are subject to change depending on the season and availability.
If you have any dietary restrictions or food allergies, please let our staff know prior to ordering.
表記料金には消費税・サービス料が含まれております。
季節や仕入れ状況により、食材やメニュー内容が変更となる場合がございます。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にスタッフまでお知らせください。