

シェフズテーブル

アミューズ

生ハム、トマト、大根のピンチョス バルサミコソース

スターター

信州サーモンの炙り 柚子とローズマリー香る信州味噌

パン

ガーリックブレッド

フィッシュ

ハーフオマール海老テールのラクサ仕立て

ミート

信州アルプス牛ランプ肉のロースト 80g OR 信州吟醸豚ロース肉 100g

OR 福味鶏胸肉 100g

黒オリーブと赤ワインのソース

デザート

温かいフルーツコンポートとバニラアイス

コーヒー

※追加でのガーリックブレッド 2 ピース ¥900 込み

botanica

Chef's Table

Amuse

Prosciutto/Tomato/Radish/Balsamic Sauce

Starter

Touched Shinshu Salmon with Yuzu and Rosemary Miso Sauce

Bread

Garlic Bread

Fish

Half Homard Lobster Tail Laksa Style

Meat

Roasted Shinshu Alps Beef Rump 80g OR Shinshu Ginjyo Pork Loin 100g
OR Fukumi Dori Chicken100g
Black Olive Red Wine Sauce

Dessert

Warm Fruits Comport with Vanilla Ice Cream

Coffee

※Extra Garlic Bread 2piece 900yen

botanica