

2026 Karuizawa Mountain Villa-No2

メニュー

～ 前菜 ～

カリフラワーのムース 牛肉のパテ
生ハムメロン ズワイ蟹のリエット
下仁田葱のキッシュ

～ お造り ～

本日の鮮魚 4点盛り

～ スープ ～

菊芋のポタージュ

～ 魚料理 ～

駿河湾直送鮮魚 サフラン風味のクリームソースで

～ 肉料理 ～

信州ポーク ヒレ肉の低温調理

～ 御飯 ～

八重原米と味噌汁

～ デザート ～

きび砂糖のクレームブリュレ

料理長 稲葉直之