

ブリヂストン軽井沢第一山荘

前菜

公魚の南蛮漬け

彩野菜

帆立の黄金焼 茸と玉葱のグリル

長葱と鴨のグリル バルサミソースかけ

御造り

季節の魚の盛り合わせ

大根妻 大葉 寄り人参 山葵

焼き肴

銀鱈の信州みそ漬け

伽羅露 はじかみ

強肴

長野県産和牛の陶板焼き 肩ロースとカルビの二種盛り

もやし 玉葱 大黒湿地 舞茸

黒鮑茸 パプリカ 醤油タレ

浅間鍋

信州福味鳥 白菜 水菜 山茶梗

人参 湿地茸 葛切り 軽井沢豆腐 旨出汁

茶碗蒸し

海老 銀杏 百合根 青味 柚子

揚げ物

海老 エリンギ茸 薩摩芋 青味 ほうじ茶塩

ごはん

信州佐久産 五郎兵衛米 信州味噌汁 漬物

デザート

蜜柑プリン 生クリーム セルフィーユ