

ブリヂストン軽井沢第一山荘 秋の味覚コース

前菜

下仁田蒟蒻 秋茄子 煎り胡麻 田楽味噌

炙り松茸の握り寿司

吹き寄せ籠盛り 銀杏 紅葉麩 いちよう芋

榎卸しボン酢和え いくら

御造り

季節の魚を使用した盛り合わせ

大根妻 大葉 寄り人參 山葵

焼き肴

金目鯛の信州味噌焼き

はじかみ キヤラ路

すき焼き

長野県産和牛サーロイン

松茸 長葱 白菜 焼き豆腐 白滝

水菜 榎茸 椎茸 卵割り下

茶碗蒸し 鶏 百合根 海老 銀杏 青味 柚子

揚げ物

海老 湿地 舞茸 松茸 薩摩芋 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

葡萄プリン 葡萄シロップ煮 生クリーム

セルフィーユ

調理 八下田