

2024 Karuizawa Mountain Villa-No2

～ 秋の味覚メニュー ～

【前菜】

カリフラワーのムースと生うに 鴨肉とほおずき
生ハムメロン ズワイ蟹のリゾット
キャベツのキッシュ

【お造り】

鮮魚 4 点盛り

【スープ】

松茸のロワイヤルと松茸炭火焼き

【魚料理】

駿河湾直送のお魚をその日の調理法で

【肉料理】

牛肉と松茸の朴葉包み焼き

【御飯】

松茸の炊き込み御飯

【デザート】

フロマージュブランのムース

料理長 稲葉直之

※ 松茸の仕入れ状況により変更あり