

軽井沢第二山荘

2026 年 メニュー ～春～

～ 前菜 ～

新人参のムース
ホタルイカ酢味噌掛
生ハムと金柑 ほうじ茶の香り
豚足と豚耳のテリーヌ
桜エビのトースト

～ お造り ～

鮮魚4点盛り

～ スープ ～

新玉葱の冷製スープ

～ 温菜 ～

フォアグラと筍 ブリオッシュ添え

～ 魚料理 ～

本日の鮮魚をその日の調理法で

～ 肉料理 ～

牛フィレ肉 シャリアピン風

～ 御飯 ～

信州東御八重原米

～ デザート ～

紅茶のプリン

料理長 稲葉直之