ブリヂストン軽井沢第一山荘

前菜

螢鳥賊 葱 酢味噌

鶏のスモーク風 オレンジ マスタードソース

牛肉の炙り春野菜巻 山葵ソース掛け

御造り

季節の魚を使用した盛り合わせ

大根妻 大葉 寄り人参 山葵

焼き魚

金目鯛の幽庵焼き

伽羅露 はじかみ甘酢漬け

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 かぼちゃ 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 長葱 山茶梗 湿地茸

人参 木綿豆腐 旨出汁

一品

豚の角煮 じゃが芋 人参 スナックエンドウ

揚げ物

鱧 エリンギ 蓮根 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

自家製林檎羊羹 林檎の赤ワインコンポート

生クリーム セルフイーユ

調理 八下田