2025 Karuizawa Mountain Villa-No2

メニュー

～ 前菜 ～

人参のムース 生ハム無花果
蛸と秋葵 牛肉のパテ
桜海老のトースト

～ お造り ～

キハダ鮨 サーモン 鰯 スルメ烏賊

～ スープ ～

新玉葱の冷製スープ

～ 魚料理 ～

真鯛のポワレ レモン風味のトマトソース

～ 肉料理 ～

信州ポークロース肉 塩麴マリネ

～ 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