

2025 Karuizawa Mountain Villa-No2

メニュー

～ 前菜 ～

雪下人参のムース 牛肉のパテ
苺とマスカルポーネ 桜海老のトースト
帆立の炙り(擬宝珠と伊予柑)

～ お造り ～

鮪 サーモン 鰯 スルメ烏賊

～ スープ ～

新玉葱のスープ

～ 魚料理 ～

真鯛のポワレ アメリケーヌソース

～ 肉料理 ～

科乃ポークヒレ肉 ジンジャーソース

～ 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