

La Bombance ～ラ・ボンバンス～

2,550円 (2,754円税込)

Amuse-bouches

本日のお出迎え

Hore-d'œuvre

本日の前菜料理

彩り野菜とシェフ感性を込めて

Plats principaux

◆栃木県が誇る上品な桜山豚のグリエ

又は

◆栃木県産牛のグリエ + 800円(税込864円)

旨み溢れる素材のジュと共に

Avant Desserts

シェフからの小さな贈り物

Desserts

◆パナコッタとミネラルゼリーのオリジナルパルフェ

又は

◆メリメランジュのデザートをワゴンサービスにて

+ 500円(税込540円)

Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー

La Nature ～ラ・ナチュール～

3,800円 (4,104円税込)

Amuse-bouches
本日のお出迎え

Hore-d'œuvre
本日の前菜料理

彩り野菜とシェフ感性を込めて

Poissons
本日の魚料理

シェフサジェッションソース

Plats principaux
◆鴨のロティ

柔らかな食感と溢れる旨味

又は

◆栃木県産牛のグリエ + 600円(税込648円)

旨み溢れる素材のジュと共に

Desserts

◆薔薇のブラマンジェ

苺のスープとミントのアイス

又は

◆メリメリのデザートをワゴンサービスにて

+ 500円(税込540円)

Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー

Les Créations ～ル・クレアシオン～

5,000円 (5,400円税込)

Amuse-bouches

メリメランジュのはじまり

Hore-d'œuvre

帆立貝のミキュイ

生ハム風味のバターミルクとディルオイル

Foie gras

フォアグラのポワレ

オレンジ風味のソースポルトとビーツのピュレ

Poissons

鮮魚のポワレ

春菊色のソースヴァンブラン

Plats principaux

栃木県産牛のグリエ

旨み溢れる素材のジュと共に

Desserts

◆ふきのとうのシューロール

ヨーグルトのアイスと桜の香り

又は

◆メリメランジュのデザートをワゴンサービスにて

+ 500円(税込540円)

Café ou Infusion

コーヒー

又は

オリジナル那須高原産ハーブティー