



会席 浅間の余白 “森閑”

Seasonal Kaiseki Dinner “Asama no Yohaku – Shinkan”

先付：北軽井沢牛乳豆腐 いくら 美味出汁

Appetizer: Homemade Kita-Karuizawa Milk Tofu with Salmon Roe and Savory Dashi Broth

旬菜：和洋旬彩三点盛

Seasonal Delicacies: Trio of Seasonal Japanese and Western Appetizers

御椀：北軽井沢茸とクネル コンソメ含め煮

Soup: Kita-Karuizawa Mushrooms and Quenelle in Consommé Broth

造り：鮪 桜鯛 ぎんひかり 妻一色

Sashimi: Selection of Tuna, Cherry Sea Bream, and Ginhikari Trout, served with Seasonal Garnishes

台の物：上州牛陶板焼き 新玉ねぎ アスパラガス

Grilled Dish: Joshu Beef Grilled on a Ceramic Plate with Spring Onion and Asparagus

蓋物：筍真薯 わらび 銀鮓

Simmered Dish: Bamboo Shoot Shinjo and Bracken Fern in a Light Dashi Sauce

揚げ物：旬の天麩羅 海老 穴子 こしあぶら 天つゆ

Seasonal Tempura: Shrimp, Conger Eel, and Koshiabura Shoots served with Tempura Dipping Sauce

食事：信州蕎麦 薬味

Meal: Shinshu Soba Noodles with Traditional Condiments

デザート：本日のパティシエからの贈り物

Dessert: Pastry Chef's Selection of the Day

※メニューは一例です。料理内容および食材は季節により変更となります。

※The menu is a sample only. Dishes and ingredients may vary depending on the season.



北軽井沢で交差する和仏の料理
Cuisine Croisée de Kita-Karuizawa

Entrée

和洋旬彩盛り合わせ

Assortment of Seasonal Japanese and Western Delicacies

Potage

季節の椀 または スープ

Seasonal Clear Soup or Soup of the Day

Sashimi

造り 鮪 桜鯛 ぎんひかり 妻一式

Tuna, Cherry Sea Bream, Ginhikari Trout, and Seasonal Garnishes

Viande

上州牛サーロインをローストして編笠茸とマデラ酒のソースとともに

Roasted Joshu Beef Sirloin, served with Morel Mushrooms and Madeira Sauce

Seasonal Tempura

旬の天麩羅 海老 穴子 こしあぶら 天つゆ

Shrimp, Conger Eel, Koshiabura Shoots, served with Tempura Dipping Sauce

Soba

信州蕎麦

Shinshu Soba Noodles

Dessert

パティシエからのデザート‘浅間の余白’

Pastry Chef's Dessert "Asama no Yohaku"

※メニューは一例です。料理内容および食材は季節により変更となります。

※The menu is a sample only. Dishes and ingredients may vary depending on the season.