

信州の恵み 里山膳

食前酒 オリエン甘酒 北安醸造 酒粕使用
イングリッシュ

塩の道と里の恵み

信州産松茸焼
 花豆しき煮
 福味鶏南蛮漬
 五目豆腐合煮

塩丸イカの和え物
 芥子ゼミイの田舎煮
 ミニトマト蜂蜜漬
 煮イカワビーしょうが
 エゴ酢味噌

お造り

ニチノキマス 自家製信州林檎ドレッシング

信州サーモン酢味噌

馬刺しポニ酢ジレ

信州の味覚 信州プレミアム牛舌板焼 自家製ニンニク味噌

麦ぎ

長野県産ズッキーナの和風ポタージュ蕎麦スギー

温か

信州産ポーク葉焼き角煮 燗製辛子

箸休め

バジル香る信州蕎麦

蒸し物

茶碗蒸し

御飯とお供 大町産あきたまき 自家製ニンニク味噌

止め碗

夏野菜のお吸い物

甘味

林檎プリン、果物



売店に販売中

立山プリンスホテル 料理長 保科 洋平

