

Menu 翠嶺「春」2026

Amuse

金時草とグレープフルーツと味噌の生麩と蓬生麩のベニエ

Entrée

桜の葉で包んだ豚バラのコンフィ 桜のはちみつとマスタードシード
平目のタルタルと山菜のヴェリーヌ

Deuxième

フォアグラのブリュレ
フォアグラとルバーブのコンフィチュール

Poisson

蝦夷アワビのポシェと九条ネギ
お米のガレットにトマト出汁のサフランソース

Viande

北海道産牛ロースのロティ
ポテトニョッキ風 芹のソテー わさび風のジュドヴォー

Ramen

昆布水とフカヒレの小さなラーメン 北海道産全粒粉麺
沼田町有機紫菊芋茶

Desserts du jour

抹茶とわらび餅のフォンダン
梅のソルベと黒豆

Café ou thé

コーヒー又は紅茶

Pain

パン

※仕入れ状況等の理由により一部内容が上記より変更となる場合がございます。
予めご了承の程お願い致します。