

---

---

*Dîner "Menu Saison"*

*Amuse-bouche*

一口のお楽しみ

*Mariné de maple-saumon et daurade au légume saison*

阿武隈川メープルサーモンと真鯛のマリネ フルーツ・マトのクーリ 根菜の菜園仕立て

*Soupe de potage de maïs en balsamico*

焼トウモロコシのスープ ミルクの泡とバルサミコのアクセント

*Poisson poêlée et Chou-fleur purée, crû, huile de cardamone  
aux Caraméliser d'oignon nouveau*

本日入荷の鮮魚のポフレ カリアラワのピュレと葉玉葱のキャラメリゼ

*Homard poêlée à la épice aux saute de asperge blanche kitakata*

カナダ産活オマール海老のポフレ 喜多方産ホワイトアスパラガスのソテー添え

*Rose des sables à la glace chocolat pur et son culis d'oranges confies*

砂漠に咲いたバラの花 ~チョコレートとオレングスのコンフィ

*Pain*

焼き立てパン

*Café ou thé*

コーヒー又は紅茶

当ホテルの食材は、福島県の線量モニタリング検査や自治体の作付け認可を得た、  
安全性の確認された食材を使用しております

May.2012 ~Chef de Cuisine M. sato

---

---

ようこそ【欧風料理】へ

料理を通じてお客様にこの裏磐梯の魅力を伝えたい.....

そんな思いから裏磐梯のテロワール、地域性、豊かな食文化を

テーマにした料理を作ることを心掛け、福島産、会津産といった

地産地消の食材は勿論のこと、もっと細かい視点での裏磐梯に

おけるフランス料理を提唱することに日々努めています。

四季折々の食材をふんだんに使用したフルコースをお召し上がり

いただき、この裏磐梯の大自然が育んだ豊かな恵みとオンリーワンの

「裏磐梯フレンチ」を存分にご堪能くださいませ。

