

奥入瀬 森のホテル ディナーコースメニュー

2019/11/16



Oirase Mori no Hotel

Amuse-bouche アミューズブーシュ (一口の楽しみ)

ポークフォアのパテ カシスのジュレ添え

Entrée アントレ (森のお料理の入口)

近海本鮪のクリュー イタリア産コッパ

ドライフルーツとクリームチーズのテリーヌ

龍飛産真ダコのレモンマリネ 十和田ハーブ野菜

Potages ポタージュ (汁物)

りんごのクリームポタージュ

Poissons ポワソン (魚料理)

深浦産真鯛のポワレ トリュフ風味

ビーツと黒大蒜のソース

十和田野菜のバプール

Viandes ヴィヤード (肉料理)

県産牛ロース肉のグリル低温調理

奥入瀬山葵のソース

十和田野菜のロースト

Avant Desserts アヴァンデセール (甘味)

青天の霹靂 リ・オーレ 八戸産苺

シャインマスカット 杏のコンポート 栗のアイスクリーム

レモンタルト 十和田湖の碧

コーヒー 又は 紅茶

パ ン

～ カフェインレスコーヒーも準備しております ～