

MENU

Day.3

中川晃教×八ヶ岳高原ロッジ
コラボレーションディナー

オードブル盛り合わせ

1. ポワローと焼きナスのピューレ 小エビとトリ貝のマリネ
2. カボチャのムース
3. 福味鶏のバロンティーマ デュジョンマスタード添え

赤ピーマンとポテトのスープ

国産牛フィレ肉のポワレ マデラ酒ソース

プチサラダ・パン

カッサータとバラのアイスクリーム (ベルサイユ バラの香りを添えて)

コーヒー または 紅茶

八ヶ岳高原ロッジ 総料理長 日隈 進

Akiyoshi Nakagawa

Hino Susumu

2025.06.14