

Ricotta

Ricotta “La Capra” de Yoshida Kōsan et jambon cru de Takayama, purée de noix, épinards sautés sur pain de campagne

吉田興産 “ラ・カプラ” のリコッタと高山村の生ハム胡桃のピューレ ソテーしたほうれん草カンパーニュにのせて

Carpe

Carpe de Saku marinée au kombu râpé, caviar d’Azumino et wasabi, réduction d’échalote, crème double au sake やkasu de Hakuba Nishiki

佐久鯉をとろろ昆布でマリネ安曇野キャビアとわさびエシャロットのレディクション 白馬錦の酒粕を加えたクレームドゥーブル

Ayu

Ayu de la rivière Chikuma en croûte de farine de riz, sauce salmis au foie d’ayu, salade grillée, haricots moroques et cavatelli au lait de soja de Nagano, pistou de tade et estragon

千曲川の鮎の米粉焼き鮎の肝を加えたソースサルミ炙ったサラダ菜と長野県産豆乳で和えたモロッコインゲンとカヴァテッリ蓼とエストラゴンのピストゥ

Cerf

Cerf de Nagano rôti, laqué au miso maison dans l’esprit du gohei-mochi, jus de viande, bardane, takenoko nemagari, purée d’ail noir, risotto de riz violet

長野県産鹿 五平餅をイメージし、自家製合わせ味噌を塗りながら焼き上げた鹿ジュ・ド・ヴィアンド牛蒡と根曲がり竹 黒ニンニクのピューレ 紫舞のリゾット

Fromage de vache

Vacherin au “Camembert” de Yoshida Bokujō, glace à la myrtille de Hakuba, “Bacchus” de la Shimizu Bokujō

吉田牧場 “カマンベール” のヴァシュラン白馬産ブルーベリーのアイス清水牧場 “バックラス”