

LA VIGNE DINING FÛDO

前菜 シェフ特製3種のお楽しみ

白馬の湧き水で育ったシナノユキマスのマリネ

小川村産 西山大豆のテンペとお豆腐

吉田牧場カチョカバロ

鮮魚

甘鯛の鱗焼き

きのこ

信州の発酵調味料を使ったソース

ステーキ

りんご和牛信州牛 フィレ

安曇野産本わさび 甘露醤油 赤ワイン塩

すき焼き

りんご和牛信州牛 リブローズ

舞茸

熟成信州味噌の甘味噌割り下 菜の花みゆき卵

お食事

白馬村産ミルキークイーンと信州きのこの土鍋炊き込みご飯

熟成信州味噌のお味噌汁

香の物

デザート

信州産フルーツを使ったスイーツ

アイスクリーム

食後のお飲み物

そば茶

LA VIGNE DINING FÛDO

Appetizers

Marinated “Shinano Yukimasu” Trout
Soybean Tempeh and Tofu
Yoshida Farm Caciocavallo

Fresh Fish

Crispy-Skin Tilefish
Mushrooms
Sauce Made with Fermented Seasonings

Steak

Shinshu Beef “Apple Wagyu” Tenderloin
Fresh Wasabi · Kanro Soy Sauce · Red Wine Salt

Sukiyaki

Shinshu Beef “Apple Wagyu” Ribeye
Maitake Mushrooms
Sweet “Shinshu Miso” Sukiyaki Sauce · “Nanohana Miyuki Tamago” Egg

Rice & Soup

Clay Pot–Cooked “Hakuba Milky Queen” Rice with Mushrooms
Aged “Shinshu Miso” Soup
Japanese Pickles

Dessert

Shinshu Fruit Sweets
Ice Cream

After-Dinner Beverage

Buckwheat Tea