

【 2026年 夏基本会席 】

食前酒

花梨のノンアルコールカクテル

前菜

海老湯葉巻き 茄子麩
冬瓜 オクラ クコの実 塩昆布
鶏肉と枝豆の梅なめ茸和え

冷やし椀

ほうれん草の冷製ポタージュ
黄身そぼろ ピンクペッパー クルトン

お造り

安曇野産ワサビ田サーモン
勘八檸檬メ 赤海老 妻物一式

創作鍋

鶏と夏野菜のトマト出汁鍋
鶏つみれ 鶏むね ミニトマト レタス
玉葱 ジャガ芋 ブッキーニ 揚げ茄子
えのき 茶えのき 青紅葉
バジルソース

焼物

翔峰名物 信州牛の焼きしゃぶ
信州牛赤身 蓮根 合わせ野菜
特製大葉出汁醤油 にて

揚げ物

揚げ出しもろこしつづき
もろこしあられ揚げ どうもろこし
ヤングコーン 青味 四つ葉葛 ハーブ塩

食事

止め椀 信州産くらかけ豆とひじきの炊き込みご飯
香の物 もずく しらす 三つ葉 信州味噌仕立て
三種盛り合わせ

水菓子

クリーム寄せ
白玉 抹茶白玉 白桃 あんこ 桃流し
(仕入れ状況により食材の変更もございます)

