

蓼科で冬だけ出会える、
和洋中・幻のフェアメニュー

料理長饗宴フェア2019

三料理長の感性で選ぶ旬の食材が、
蓼科ならではの至福の時を創りあげます。



エケンノ蓼科
特製デザート盛り合わせ



信州郷味鶏の五日釜戸御飯



信州茸おろし蕎麦



御造り
本鮭、福井県産甘海老、
信州サーモン



フカヒレとホークスベアリブ
山崎千乾のスナームスープ
柚子の香り



牛肉フィレ肉のポワレ、
マディラソース

本日のブラシマンジュ
田舎風パテの
ペティサンドウィッチ



アオリイカと口水鶏
豆乳豆腐

北陸産甘鯛のハリハリ焼
酢橘、唐舞美



オマール海老の魚骨ソース炒め
金柑と山椒の香り
大根餅のフリッター
蒸しパン添え

提供レストラン 花木鳥
期間 12月2日(日) ~ 3月21日(木)
推奨コース 9,000円(税込9,720円)

※料理写真はイメージです。
※別途サービス料10%を頂戴いたします。
※ご提供する料理内容は仕入状況により変更となる場合がございます。