

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。



エキシブ蓼科
特製デザート盛り合わせ



ずわい蟹釜「御飯
錦糸玉子、生姜、三つ葉



御造り
鮎お好きだけどうぞ



ふかひれ尾びれの蟹肉スープ
雲丹の旨味と共に



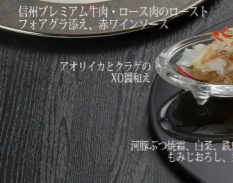
信州プレミアム牛肉・ロース肉のロースト
フォアグラ添え、赤ワインソース



伊勢汁



オマール海老のチリソース
ホタテ貝柱の春巻き
蒸しパン添え



アオリイカとクラゲの
XO醤和え



本日のブランマンジェ
田舎風ハチの
ベティサンドウィッチ

河豚ぶつ焼餅、白菜、鉄皮、
もみじおろし、芽葱

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 12,000円(税込12,960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。