



Avant

百味一菜

食の匠が旬の素材で腕を揮うコース料理のダイニングルーム

■夕食コースメニュー

Open 17:20 ~

予約制

2月1日(水)~2月29日(水)

レストランAvantでは、素材を吟味し丁寧に仕上げ、提供させていただきます。旬の素材が秘めた力を極限まで引き出し、コクや旨み、そして奥深い味わいを探求しています。

◆ハーベストグランプリ 2012◆

●東雲 ¥7,560



懐石料理に必要な「季節感と繊細さを取り入れ、素材の特徴を最大限に生かす」をテーマにし、和食の技法にこだわり仕上げました。

●春榆 ¥6,825



地産地消をテーマに、長野県豊岡村をはじめ各地域で採れる伝統野菜をふんだんに使い、信州の美味しさを味わえるよう仕立てました。

和食 料理人 掛川 光好 作

洋食 料理人 二村 孝介 作



◆旬の前菜の盛り合わせ



◆蟹大和芋真丈 雪解け見立て



◆鬼煮金棒



◆パーニヤカウダ



◆信州サーモンのポワレ



◆フォンダンショコラ

●如月の特撰和懐石 ¥12,075
※前日17:00までにご予約くださいませ。



特撰和懐石

★料理長厳選素材和懐石料理★

料理長が全国より厳選した旬の食材を匠の技で創り上げる最上の和食懐石料理。彩り豊かな色彩や季節感をお楽しみください。

●創作洋食 ¥8,820



創作洋食

★箸で食べる創作洋食★

前菜からメインまでお箸でお召上がり頂ける創作洋食は、季節の上質な素材を使ったコースです。今月は魚介類の新鮮な旨味を閉じ込めたスープでフランスを代表する料理、ブイヤベースをお召上がりいただけます。

●碓氷(うすい) ¥9,660



碓氷

彩り豊かに盛り付けた前菜にはじまり、主菜(メイン)には『和』の繊細な味付けで仕上げた信州牛のステーキをお楽しみください。

●bonheur(ポヌール) ¥6,825~



bonheur(ポヌール)

名門ホテルで腕を磨いた藤田総料理長の技と地場産の食材で造られる料理の数々をお席でお選びいただけるコースです。

●和楽(わらく) ¥6,825~



和楽

全国各地から取り寄せた食材を匠の技で贅沢に仕上げた料理の品々からお好みの主菜をお選び頂ける懐石料理。新しい和食『和楽』をぜひご堪能ください。

●松花堂御膳 臙(おぼろ) ¥5,460



臙

●Apaiser(アペイゼ) ¥5,460



Apaiser(アペイゼ)