おしながき

一の膳　こごみのクルミ和え
ぜんまいの田舎煮
じゅんさいのお吸い物　木の芽の香り
調理長特製 濃厚豆腐 ミネラルたっぷり塩で

二の膳　青ネギのぬた造り
山くらげのきんぴら仕立て
ワラビを使った茶碗蒸し
特製だし巻き玉子
信州プレミアム牛のしゃぶしゃぶ 秘伝の濃厚ポン酢で
名物 手作りがんもどき
大和芋のワサビ和え 海苔巻き仕立て

焼き物　鮎の塩焼き

飯膳　白馬源流米《ゆめしなの》で炊き上げた御飯
信州豊熟味噌を使った根曲り竹の郷土汁
地場米糠で仕込んだ特製ぬか漬け

デザート　柚子のシャーベット

膳処　四季山庭