

MENU



FIELD SUITE

* snow peak

KITAOONE KOGEN
HAKUBA

DINNER MENU

ローザ ディ ゴリツィア グアンチャーレ バルサミコ酢
rosa di girizia guanciaie aceto balsamico
Italian vegetables with balsamic vinegar

トルテッリーニ イン ブロード
tortellini in brood
Tortellini pasta in consommé soup

スパゲティ ズワイガニ 生姜
spaghetti granchio zenzero
Spaghetti with snow crabs and ginger sauce

ふぐ白子 焦がしバター 柚子
latte di pesce burro nocciola yuzu
Puffer fish with browned butter and yuzu sauce

ブラッドオレンジのキモーヴ
guimauves di arancia rossa
Blood orange guimauve

信州牛フィレ肉 金時人参 紫玉ねぎ
filetto carota cipolla viola
Shinshu fillet garnished with Kimbi carrots and red onions

タルトタタン
tarte tatin
Tart Tatan

DRINK MENU

プレミアム ヴィオニエ 2015
(たかやしろファーム/中野市)
Premium Vionier 2015
(Takayashiro Farm/Nakano-shi)

吉祥ブランド・ブラン
(楠ワイナリー/須坂市)
Kissho Blanc de Blanc
(Kusunoki Winery/Suzaka-shi)

メルロー ロゼ 2019
(ル ミリュウ/安曇野市)
Merlot Rose 2019
(Le Milieu/Azumino-shi)

シャルドネ オーク プレミアム 2017
(ノーザンアルプスヴィンヤード/大町市)
Chardonnay Oak Premium 2017
(Northern Alps Vineyards/Omachi-shi)

メルロー カベルネ フラン
(ノーザンアルプスヴィンヤード/大町市)
Merlot Cabernet Franc
(Northern Alps Vineyards/Omachi-shi)

紅玉デザート 2016
(安曇野ワイナリー/安曇野市)
Kogyoku Dessert 2016
(Azumino Winery/Azumino-shi)