

Viande de poulet e'te' avec le'gumes d'automne

ハーブ鶏のテリーヌ 秋野菜を添えて

天然ハーブの入った飼料で育ったジューシーな鶏肉をテリーヌに仕上げております。

Cre'me de patate douce violette

紫芋のクリームスープ

紫芋をスープに、濃厚な味わいをお楽しみください。

Poisson du jour arrivagu direct de port

本日の鮮魚料理

新鮮なお魚を最適な調理法で提供いたします。

R'oti de mature'e porc et le'gumes chauds

熟成豚肩ロース肉のロティー 温野菜添え

熟成した豚肩ロース肉を柔らかかにロースト、添えた温野菜と共に召し上がりを。

Dessert de jour atelier de ga'teau

お菓子工房から 本日のデザート

旬のスイーツと自家製シャーベットの盛り合わせになります。

Cafe'ou the' noir

コーヒーまたは紅茶

テラススイートルームは**温かい前菜1品、お口直し**が追加となり、
メインが那須野が原牛になります。

温かい前菜

Trois types fruit de mer sauce vin blanc au betteraves

三種の魚介類 ビーツ風味のバンブランソースと共に

三種の魚介類のコンビネーションをお楽しみください。

お口直し

Sorbet de jour

お口直しのグラニテ

秋の味覚りんごとシードル酒をシャーベットに。

メイン

Grill de boeuf "Nasunogahara" sauce poivre vert

那須野が原牛 ロース肉のグリエ

広大な高原の麓で育まれた那須野が原牛をご堪能下さい。

仕入れ状況によりメニューが異なる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。

- 料理長より -

いつも変わらぬご愛顧、心より御礼申し上げます。

那須高原も爽やかな秋空が広がり、虫の声も心地よい季節となりましたが皆様には穏やかにお過ごしのことと存じます。

暑かった夏も過ぎ去り、日増しに心地よい秋風が吹き抜ける季節を迎え

錦色に彩られた木々の中で愛犬との寛ぎのひと時をお過ごし頂けたら幸いと存じます。

スタッフ一同心温まるおもてなしでお待ちしております。皆様のご来館を心よりお待ちしております。



CARO FORESTA 那須高原 VOLPE 料理長 國井 康雄

Kunikida