



Amuse

鶏のコンフィ
平茸のボルドレーズサラダ添え

Soupe

菊芋のスープ

Poissons

本日の魚料理

とと倶楽部より直送された魚にあう調理で提供いたします。

Viandes

赤城牛すね肉の赤ワイン煮込み

Dessert

洋梨のタルト アイス添え

パン コーヒー

仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承下さいませ。
またプラン、キャンペーンをご利用のお客様は特別メニューとなります。

-料理長より-

食材の味を活かした調理方法で
心も体も温まる料理をお召し上がりください。



CARO FORESTA
北軽井沢RIO 料理長

下田 恵

M. Shimoda