



*Assortiment de hors-d'oeuvres*

## 前菜盛り合わせ

旬の食材数種の前菜盛り合わせです。



*potage de champignons*

## キノコのポタージュ

旬のキノコ数種類を使ったポタージュです。



*Poisson du jour*

## 本日のお魚料理

その日のお魚を色々な調理法で。



*Confit de Porcs*

## イベリコ豚の肩ロースコンフィ

低温のオイルで長時間煮込みやわらかくしました。  
信州リンゴバターピュレを添えて



*Crème renversée au patate douce*

## 薩摩芋プリン

薩摩芋のペーストを混ぜ込みました。  
黒ゴマのアイスを添えて。

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-



何かと息苦しい世情ではありますが此方にお越しの際には  
お客様にもこの楽しさを少しでも感じて頂き、  
幾ばくかの心の余暇になればと、日々スタッフ一同励んでおります。  
秋の北軽井沢へ是非お越し下さい。

CARO FORESTA  
北軽井沢RIO 料理長

田澤 拓也

Takuya  
Tazawa