

Pa'te' de Campagne e'te' avec le'gumes d'hiver

田舎風パテ 冬の野菜を添えて

お肉の風味を利かせたパテにハーブ鶏のムースを添えてみました。

Flan au gou't de palourde

アサリ風味のフラン

アサリ風味のスープをフラン仕立てに。洋風の茶碗蒸しです。

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

Fruit de mer a' la gre'me

魚介類のクリーム煮

数種類の魚介類を濃厚なクリーム煮に仕立てました。

お口直し

Sorbet de jour

お口直しのグラニテ

口当たり軽やかなスウィーティーと白ワインのハーモニーを。

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。

木枯らし吹き、雪舞う季節になりましたが、皆様には穏やかに過ごしの事と存じます。

今年も短い秋が過ぎ去り、本格的な冬を迎えようとしております。

寒さ厳しくなりますが、雪に覆われたヴォルペで愛犬との雪遊びなどいかがでしょうか

当館自慢の濁り湯の温泉と、心温まるおもてなしで皆様をお迎えしたいと思います。

スタッフ一同心温まるおもてなしでお迎えしております。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



Kunii