

# The Christmas menu 2016

## 《冷たい前菜》

帆立とカブのミルフィーユ仕立（カルパッチョ）  
キヌア（赤米・黒米・大麦）サラダ仕立  
合鴨の胸肉の燻製 自社農園リンゴのコンポート添え

## 《温かい前菜》

アメルマトとズワイガニのグラタン風

## 《スープ》

男爵イモのスープ カブチーノ風

## 《お魚料理》

活きスズキのポワレ アサリの入ったサフラン風味のソース

## 《お口直し》

レモンシャーベット

## 《お肉料理》

国産牛ロースのステーキ  
エシャロット風味の白ワインソース

## 《デザート》

ガトードノエルブラン  
カシスのシャーベット

## 《コーヒー》

## 《パンとバター》



Hotel Balmoral Karuizawa  
G, chef H, Yoshino

※状況によりメニューの変更がある場合がございます。

## 《おすすめのお飲物》

スパークリングワイン「カペッタ」750ml・・・3,800円／375ml・・・2,000円  
（ブリュット（白）辛口／ロツソ（赤）甘口）  
信州安曇野「シャルドネ」／白ワイン720ml・・・3,250円  
信州井筒「メルロー」／赤ワイン）720ml・・・3,050円  
グラスワイン（白または赤）・・・600円  
ビール中瓶・・・750円（麒麟またはアサヒ）  
ソフトドリンク・・・500円（アップル・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶）

# The Christmas menu 2016

## 《冷たい前菜》

帆立とカブのミルフィーユ仕立（カルパッチョ）  
キヌア（赤米・黒米・大麦）サラダ仕立  
合鴨の胸肉の燻製 自社農園リンゴのコンポート添え

## 《温かい前菜》

アメリマトマトとズワイガニのグラタン風

## 《スープ》

男爵イモのスープ カブチーノ風

## 《お魚料理》

活きスズキのポワレ アサリの入ったサフラン風味のソース

## 《お口直し》

レモンシャーベット

## 《お肉料理》

国産牛ロースのステーキ  
エシャロット風味の白ワインソース

## 《デザート》

ガトードノエルブラン  
カシスのシャーベット

## 《コーヒー》

## 《パンとバター》



Hotel Balmoral Karuizawa  
G, chef H, Yoshino

※状況によりメニューの変更がある場合がございます。

## 《おすすめのお飲物》

スパークリングワイン「カペッタ」750ml・・・3,800円／375ml・・・2,000円  
（ブリュット（白）辛口／ロツソ（赤）甘口）  
信州安曇野「シャルドネ」／白ワイン720ml・・・3,250円  
信州井筒「メルロー」／赤ワイン）720ml・・・3,050円  
グラスワイン（白または赤）・・・600円  
ビール中瓶・・・750円（麒麟またはアサヒ）  
ソフトドリンク・・・500円（アップル・オレンジ・コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶）