

ガーデンレストラン シーズナルランチ

— 冬のランチコース —

¥6,600

本日のシェフのおすすめ前菜

伊達鶏のブイヨンスープ

又は

本日のスープ

又は

本日のシェフおすすめパスタ +¥ 550

本日の鮮魚の蒸し焼き ポルチーニのフリット添え
カポナータの香草風味

匠ポークのドライエイジングのサルティンボッカ
(生ハム包み焼き)

バイオフィーム茸のトリフォラーティー マルサラ風味
又は
鮮魚のクロスタ トリュフソース 冬野菜と共に
又は

那須黒毛和牛のグリルに温野菜を添えて
(ハーブ塩 又は 赤ワインソース) + ¥ 1,100

シェフ スペシャル ティラミス
又は
リンゴとコーヒー風味のムース仕立て

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶
又は
ハーブティー

— シェフおすすめ SPA プレート —

¥5,500

低脂肪・低糖質・低カロリーをベースにし、
那須高原の野菜を
たっぷり使ったヘルシーなランチコースを
ご用意いたしました。

<5 種類の SPA 前菜>

ファイトケミカルスープ
那須高原野菜と二期滋養卵のフラン
25 マイル野菜のマリネ
ズードル (ズッキーニをひも状にしたパスタ) ※小麦粉不使用
大麦とリーフのグリーンサラダ
野菜の旨味成分を抽出したファイトケミカルスープをはじめ、
様々な那須高原野菜の美味しさをこの 1 皿に凝縮しました。

菜彩鶏胸肉の低温調理 グリーンソース

リンゴのジェラートと生姜風味のコンポート

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶
又は
ハーブティー