

# ガーデンレストラン シーズナルランチ

## — 春のランチコース —

¥6,600

本日のシェフおすすめオードブル

伊達鶏のブイヨンスープ

または

本日のスープ

または

本日のシェフおすすめパスタ + ¥550

本日の鮮魚と春バジルの蒸し焼き  
新ジャガイモのクレーマと赤紫蘇の香り

匠ポークのドライエイジングのサルティンボッカ  
バイオフィーム茸のトリフォラーティー  
マルサラ風味 (生ハム包み焼き)

または

鮮魚のクロスタ トリュフソース 春野菜と共に

または

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

シェフ スペシャル ティラミス

または

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

または

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

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

桜のジェラートとジュレ

アールグレイのビスコッティー添え

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶

または

ハーブティー