



# *Il Menu Per Natale di Hakuba: Sentire Il Primo Inverno*

*24. 25 Dicembre 2020*

---

Restaurant 雪峰 クリスマス限定コース 8,000

---

白馬と糸魚川産 魚介の取り合わせと野菜のブクティエール風

Frutti di mare assortiti e stile buctiere di vedure

きのこのヴルーテのロワイヤル信州牛のコンソメとペリゴールのトリュフ香り

Pure di funghi crema di uovo farcita ai vapore con consomme profumo di tartufo

フォアグラのテリーヌ フィーヌゼブルとレモンビネグレット白馬のホオズキのマルメラータ

Terrina di fegato di anatora con insaratina di ervetta profumo di limone marmellata di HOZUKI

越喜来湾のホタテ貝と鱈の白子のポーピエット信州ワインとベルモットのソースパートフィロー

Capesante avvolto al vapore sala di vino bianco e vermut con flora della pasta

糸魚川の香箱カニと白馬黒米とカルナローリのリゾットライムの香り

Risotto di granchio profumo di lime; Usato il riso Hakuba

シャラン産 鴨のロースト 蕎麦の実とエビスのカラメリゼ小谷村の蕁の香り

Arrosto di anatora caramello di granosaraceno e spezie con il profumo di cannuccia da villaggio di Otari

ヘーゼルナッツとアグリカントチェリーのセミフレッド木苺のソース

Semifreddo di nocciole e ciliegia agricola

カフェ

Caffe