

五感で味わう、秋の白馬村。



Restaurant
雪峰
Restaurant
Seppo

焚き火ディナー

秋の味覚「信州産天然キノコ」

2022

10 / 9 (日) . 10 (月・祝) . 15 (土)

17:30 ~ START

この秋、Restaurant雪峰がご提供する特別コース「焚火ディナー」。旬の信州産食材を使用し、焚火で豪快に仕上げる調理シーンまでお楽しみいただける特別ディナーイベントです！今回は信州産天然キノコをはじめ、秋の味覚を存分にご堪能いただけるコース内容となっております。キノコ大好き！スーシェフの西本が、自身も収穫に出かけ厳選した様々な品種のキノコを使用。心地よい秋の白馬で、焚火の熱や料理の香りを感じ、夕暮れ時の北アルプスを眺めながら五感で味わう特別ディナー。どうぞ素敵な時間をお過ごしください。



コース内容(一部)

- ・蓼科牛ほほ肉と信州ワインで煮込んだビーフシチュー
- ・福味鶏の焚火ロースト天然きのこと
ブルーチーズのクリームソース
- ・天然きのこと吟醸豚サルシッチャの焚火パエリア ...

コース料金

おひとりさま **¥8,800**

お子様用ショートコース **¥3,300**

※上記すべて税込み価格です。

※ 雨天の場合、内容を一部変更しご提供させていただきます。また、食材の仕入れ状況によりコースの内容を変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。



Restaurant 雪峰 (せっぽう)

【お問合せ】 0261-75-1159

長野県北安曇郡白馬村大字北城5497

【営業時間】

Lunch 11:30~15:00 (LO14:30)

Dinner 17:30~20:00 (LO19:00)

※ 金・土・祝前日のみ ~21:00 (LO20:00)

インスタグラム

ストア



レストラン

