

◆日時:4月17日(月)19時00分から21時00分

◆会場:軽井沢プリンスホテル「フォレスターナ」

前 菜 長野県産アスパラ豆腐 / 信州大王いわな 長野県産きのこ白和え /  
 長野県産長芋 うるい酢味噌掛け / 安曇野山葵<sup>わさび</sup> 生海苔寒天寄せ /  
 たら<sup>はくせん</sup>の芽白扇揚げ 唐墨まぶし / 信州サーモン博多揚げ



ス ー プ 佐久鯉のコンソメスープ 富山県産白海老のクネルと  
 信州ハナビラタケ添え



焼 物 さくらます 本鱒菜種焼き 天豆艶煮<sup>つやに</sup> 花卉百合根 はじかみ生姜



肉 料 理 りんご和牛信州牛のりんご風味オルロフ風 グリンピースのエクラゼ  
 まりこ 椀子の赤ワイン風味ソースの香りて



食 事 筍御飯俵押し 香の物 味噌汁



デザート 千曲産干し杏と信州クルミのチーズケーキ ドライレーズンの  
 ディプロマットクリーム添え



乾杯酒 瀬<sup>だっさい</sup>祭 磨きその先へ / 旭酒造(山口県岩国市)  
 日本酒 今錦 純米大吟醸 NENRIN S / 米澤酒造(中川村)  
 白ワイン ミュゼ ドゥ ヴァン エトワール 塩尻ソーヴィニヨンブラン 2021 / アルプス(塩尻市)  
 赤ワイン ヴィラデスト ヴィニュロンズ リザーブ メルロ 2020 / ヴィラデスト ワイナリー(東御市)