

PRIVATE
RESORT

XIV

エクシブ軽井沢

限定品



SHINTAオリーブオイル & オリジナル七味!!

佐藤 信

オリーブオイルのプロフェッショナルがイタリア国内から
1番ふさわしい有機認証済みのオリーブオイル(ペ-スオイル)を
厳選してオリジナルでブレンドしました。

有機エキストラヴァージン・オリーブオイル
250ml

¥2,800 (税込¥3,024)

料理長コメント

素材を邪魔することなく、風味を大切に包み込むような
香りと味覚が特徴です。

善光寺のお膝元に本店を構える七味の名店

“八幡屋磯五郎”で料理長オリジナルブレンドの七味が
完成いたしました。

ルッチコーレオリジナルブレンド

(唐辛子・バジル・柚子・ガーリック・ネオン・パセリ・クミン)

ルッチコーレオリジナルブレンド七味785円 (税込864円)

料理長コメント

おすすめの食べ方・・・パスタ、ピザ、焼き魚、貝を使用した料理
SHINTAオイル+イタリアン七味を バニラアイスにかけても美味

※その他、花木鳥、ポナキュー、翠陽、カレー用の
オリジナル七味もございます。

Fiore

-フイオーレ(花)-

Antipasto

“移り変わり”

秋刀魚とドライトマトのタルト
アトランティックサーモンと茸のマリネ

Pasta

“シンプル・イズ・ベスト”

きたやつハムのベーコンと根菜の豆乳クリームソース
柚子の香り

Pesce

“海と大地”

白身魚のプランチャ焼き

Carne

“本日の主役”

ハンガリー産鴨胸肉のロースト

又は

オマール海老のロースト

【追加¥1,980 (税込)】

又は

国産牛フィレ肉とフォアグラのロースト

トリュフの香り

【追加¥1,760 (税込)】

又は

国産牛ロースの網焼き

お好みのグラムでお好きなだけ

【追加¥1,980 (税込)】

Dolce

“フェリーチェ・ドルーチェ”

柿 御代田の胡桃 清水牧場のチーズ

Pane Caffè

パン・コーヒー

*仕入れなど状況により、提供期間・内容が変更となる場合がございます。

*上記料金に別途サービス料10%頂戴いたします。