



かたくらシルクホテル Special Dinner

2025.6/18 (水) ~ 9/30 (火)

3つのコースよりお選びください。

- ①Katakura course 22,000円(税込)
- ②Dégustation course 16,500円(税込)
(デギュスタシオン)
- ③La Soie course 13,200円(税込)
(ラソワ)



グランシェフ 小松 勝親

メインダイニング La Soie

※4日前までの予約制
17:30 18:00 18:30 19:00より
お選びいただけます。

①Katakura course のみ鉄板
カウンターのお席でご案内いたしますが、
ご予約状況・お日にちにより承れない
場合がございます。
どうぞお気軽にお問い合わせ下さいませ。

予約除外日: 7/19(土)、7/20(日)
8/2(土)~8/16(土)
9/6(土)、9/13(土)、9/14(日)

グランシェフこだわりのディナーをお楽しみください。

※写真はイメージです。

①Katakura course
22,000円(税込)



参考献立

アミューズ
カニのゼリー寄せ 生たこスライス添え

オードブル
上原農園さんのアスパラと馬肉のたたき
黒ニンニクのアイオリ添え

ボワソン
伊勢海老とアメリカヌソース
透明なセロハン包み焼き

1stヴィアンド
信州プレミアム牛のステーキアッシュ
ハンバーガー風

スープ
モロコシのデクリネゾン

2ndヴィアンド
信州プレミアム牛フィレ肉のステーキ
自家製和風おろしステーキソースと
安曇野産わさび添え

お食事
①信州プレミアム牛ガーリックライス
②信州プレミアム牛シルクカレー
③木綿豆腐のおぼろだし茶漬け
ちりめん、みょうがのせ

アヴァンデセール
シルクプリン 金箔のソース

グランデセール
トロピカルクリームとカカオ 夏モンブラン
スイカシャーベット添え

②Dégustation course
(デギュスタシオン) 16,500円(税込)



参考献立

アミューズ
赤パブリカマス バジルオイルソース

オードブル
柔らかアワビのサラダ仕立て
わさびクリームソース

ボワソン
鰻の天火焼 ワイルドライスと焼きナス添え
はちみつと赤ワインのラケ

1stヴィアンド
ハンガリー産フォアグラのソテー
粒コーンとそば粉のガレット、
ヤングコーン添え ペリグーソース

スープ
自家製ホタテの燻製をのせた
野菜のガスパッチョ

2ndヴィアンド
信州プレミアム牛ロース肉のグリル
自家製和風おろしステーキソースと
安曇野産わさび添え

お食事
①信州プレミアム牛ガーリックライス
②信州プレミアム牛シルクカレー
③木綿豆腐のおぼろだし茶漬け
ちりめん、みょうがのせ

アヴァンデセール
シルクプリン 金箔のソース

グランデセール
トロピカルクリームとカカオ 夏モンブラン
スイカシャーベット添え

③La Soie course
(ラソワ) 13,200円(税込)



参考献立

アミューズ
本日のスタイルで...

オードブル
柔らかアワビのサラダ仕立て
わさびクリームソース

ボワソン
鰻の天火焼
ワイルドライスと焼きナス添え
はちみつと赤ワインのラケ

スープ
自家製ホタテの燻製をのせた
野菜のガスパッチョ

ヴィアンド
信州プレミアム牛フィレ肉のステーキ
自家製和風おろしステーキソースと
安曇野産わさび添え

お食事
①信州プレミアム牛シルクカレー
②木綿豆腐のおぼろだし茶漬け
ちりめん、みょうがのせ

アヴァンデセール
シルクプリン 金箔のソース

グランデセール
トロピカルクリームとカカオ
夏モンブラン
スイカシャーベット添え

※全てのコースについて旬な食材を使用する為、内容が異なる場合がございます。



湖畔の洋館
かたくらシルクホテル
KATAKURA SILK HOTEL

TEL 0266-52-2151

〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り 4-1-43
<https://katakura-silkhotel.co.jp/>

