

Grill Mille

Altitude of 1000

lunch menu

前菜・メインディッシュ・デザートの3品 ¥4,290
3 dishes of appetizers, main dish, dessert

前菜・メインディッシュ・を一品ずつお選びいただけます。
また、料理右に書いてあるプラス料金でスープの追加と、○のついている料理もお選びいただけます。
食材の入荷の関係で一部メニューが変更になる場合がございます。
You will be asked to choose an appetizer, a main dish, and one dish at a time.
In addition, you can add soup and dishes with ○ for the extra fee written on the right side of the dish menu.
Some dishes are subject to change due to the arrival of ingredients.

前菜 *Hors d'oeuvre*

桜マスのカルパッチョと信州芽吹きของサラダ
CHERRY TROUT CARPACCIO AND SHINSHU SPROUT SALAD

安曇野放牧豚のテリーヌ、自家製ピクルスと人参ドレッシング
AZUMINO GRAZING PORK TERRINE WITH HOMEMADE PICKLES AND CARROT DRESSING

- 北海道産帆立貝と茹でたてアスパラガス フルーツトマトとバジルの香り +¥440
HOKKAIDO SCALLOPS AND FRESHLY BOILED ASPARAGUS WITH FRUIT TOMATO AND BASIL AROMA
- ハモンセラノとパルメジャーノの軽井沢サラダボウル +¥440
JAMON SERRANO AND PARMEGIANO KARUIZAWA SALAD BOWL

スープ *Soup*

- 春野菜のミネストローネ 露の薑の香り +¥990
MINISTRONE WITH SPRING VEGETABLES THE SCENT OF BUTTERBUR
- 新玉葱のスープ +¥990
NEW ONION SOUP

メインディッシュ *Main dish*

真鯛のポアレ アクアパッツァ仕立て
RED SNAPPER POIRE WITH AQUA PAZZA

安曇野放牧豚のグリル、筍と山菜添え
GRILLED AZUMINO GRAZING PORK WITH BAMBOO SHOOTS AND WILD VEGETABLES

- 国産牛頬肉の赤ワイン煮 じゃがいものピューレ添え +¥770
DOMESTIC BEEF CHEEK STEWED IN RED WINE WITH POTATO PUREE
- 国産牛フィレ肉のポアレ モリーユ茸のソース +¥1,650
DOMESTIC BEEF FILLET POIRÉ WITH MOREL MUSHROOM SAUCE

デザート *Dessert*

ラズベリーと春苺のパルフェグラス
PARFAIT GLASS WITH RASPBERRY AND SPRING STRAWBERRIES

上記料金は消費税が含まれております。別途でサービス料（10%）を頂戴いたします。外来利用のお客様はテーブルでのお会計をお願いいたします。
The above rates include consumption tax. A separate service charge (10%) will be charged. For outpatient customers, please pay at the table.