

涼風
八寸盛り



蓼

彩りも 涼やかに

フルーツのような甘みたっぷりの、蓼科産トウモロコシのすり流しや、信州サーモンのあらい、稚鮎のちまき寿司など、ひと皿に信州の食材を使った料理を盛り付けました。伊勢海老は生の切り身を紹興酒に漬けて、香りよく仕上げています。酒どころ諏訪の地酒と一緒に、少しずついろいろな旬の味を、お楽しみください。

この夏は、ちよつと工夫を凝らした地元信州和牛や、さくら肉などを使った品々もご提供させていただきます。ぜひ、ご賞味ください。

日本料理 蓼 料理長 福嶋正則

※上記は、夏の蓼科をイメージした献立の例です。天候や入荷状況によって食材が変わることがあります。

CLIFTON
TERRACE
Restaurant



うなぎ
鰻のマリネ

グレープフルーツ
風味

夏に向かって少し食欲が落ちてくる時期に、おすすめの料理です。柔らかく蒸した鰻を、グレープフルーツに蜂蜜を加えた、爽やかなソースでお召し上がりいただきます。紅心甘根のピクルスを添えました。

鰻には、夏バテ防止の効果が期待できるビタミン類が豊富に含まれているので、「土用の丑の日に鰻を

食べる」という習慣は理にかなっているのです。

この夏は蓼科の美味しい高原野菜を、たっぷりご堪能ください。サラダはもちろん、肉料理などの付け合わせの野菜も、より美味しくご堪能ください。

レストラン クリフトンテラス 総料理長 角張正晴

※上記の料理は、6月20日から7月26日までのメニューです。食材の入荷状況などにより、内容が変更になる場合があります。