

# 白馬五竜名物ガレットバイキング

白馬村の名物ガレットを白馬五竜でアレンジしたガレットバイキング。白馬クレーピエが、目の前で焼き上げるガレットに、地産地消の具材をチョイスして食べて頂くメニューです。お好みのトッピングでお楽しみ下さい(^^)／





## 参考メニュー（人数、季節によって変わります）

- ・高原野菜 サラダバー ・冷製スープ ・白身魚のエスカベッシュ ・合鴨スモーク
- ・生ハム ・温泉玉子・夏野菜のグリル ・チキントマト煮 ・スモークサーモン
- ・白馬豚の冷シャブ・チーズフォンデュ ・自家製スモークベーコン
- ・信州サーモンバジルソテー ・白馬紫米バターロール
- ・ドリンクバー（珈琲 ソフトドリンク） ・おまかせケーキバー

料金：2,500円（税込）

そもそもガレットとは、フランス北西部のブルターニュ地方の郷土料理。

そば粉と水、塩などを混ぜて寝かせた生地を薄く円形に焼き、

肉や魚介、チーズや卵などを自由にトッピングして楽しむもので、

今や日本でも大ブームになっている。

一方、寒暖の差が大きい白馬もそばの名産地。

そこで、白馬産のそば粉で作った生地に、白馬豚や信州サーモン、  
季節野菜などの地元食材をあわせたものが「白馬ガレット」だ。

レシピを考案するのは地元の宿や飲食店の料理人たち。

おもてなしの心とオリジナリティあふれる白馬ガレットはぜひ味わいたい新名物だ。

