

アフタヌーンティー メニュー

只見線沿線の食材をふんだんに使用した
企画列車オリジナルのアフタヌーンティー

監修 ガレット・エ・ポムポム
シェフ 平子 聡



セイボリー



結城味噌と米粉入り胡桃蒸しパン
結城味噌AOK139・べこの乳



会津地鶏と金山赤かぼちゃと舞茸のキッシュ
会津地鶏・金山赤かぼちゃ・舞茸



蕎麦粉のガレット 干し柿添え 蕎麦の蜂蜜かけ
只見町産蕎麦粉・美里町柿・松本養蜂総本場蕎麦蜂蜜



只見町産岩魚の燻製マリネ 胡瓜の味噌漬け添え
只見町産養殖岩魚・塩麴・醤油麴・目黒麴店胡瓜の味噌漬け

ベーコンとブラックペッパーのチーズグジェール
米麴



スイーツ

白イチジクと桃のコンポート
只見町産白イチジク・川中島桃



スコーン 自家製苺ジャム
中央乳業ヨーグルト・只見町産無農薬露地栽培苺



蜂蜜カヌレ
松本養蜂総本場栃の花蜂蜜

大粒和栗の渋皮煮
只見町産和栗



あとひき胡桃
ガレットエポムポム・オリジナル

