

前菜

本日の鮮魚のカルパッチョ オレンジのソース 柳沢農園のハーブ

パスタ

季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・ 鮮魚と野菜の薪グリル - アンチョビバターソース -
- ・ 信州ポークのポルケッタ - 白いんげん豆のクレマ -
- ・ 和牛のタリアータ - 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ - (+ JPY 1,600)

季節のデザート

モンテビアンコ



K A G A R I B I

KARUIZAWA

DINNER 4 COURSE SET

JPY 7,000

ANTIPASTO

**Fish Carpaccio of the day** - Orange Sauce, Herb from YANAGIZAWA Farm -

PASTA

**Tagliolini Mushroom and Parmigiano Reggiano**

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wood-fired Fish** - Anchovy Butter Sauce -
- ・ **SHINSHU Pork Porchetta** - White Kidney Bean Crema -
- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15 year aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano - (+ JPY 1,600)

SEASONAL DESSERT

**Monte Bianco**

前菜 下記よりおひとつお選びください

- ・イタリア産ブラータチーズと柳沢農園フルーツトマトのカプレーゼ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ - オレンジのソース 柳沢農園のハーブ -

パスタ

季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ

お魚

鮮魚と野菜の薪グリル - アンチョビバターソース -

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・和牛のタリアータ - 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ -
- ・T-ボーンの薪グリル(2名様よりご注文いただけます、お一人様 + JPY 3,000)

季節のデザート

モンテビアンコ



KAGARIBI  
KARUIZAWA

## DINNER 5 COURSE SET

JPY 9,500

ANTIPASTO *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Caprese Salad** - Italian Burrata and fresh Tomato from YANAGIZAWA Farm -
- ・ **Fish Carpaccio of the day** - Orange Sauce, Herb from YANAGIZAWA Farm -

PASTA

**Tagliolini Mushroom and Parmigiano Reggiano**

FISH

**Wood-fired Fish** - Anchovy Butter Sauce -

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15 year aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano -
- ・ **T-Bone Beef Steak** (2 orders minimum, + JPY 3,000 per person)

SEASONAL DESSERT

**Monte Bianco**

前菜 下記よりおひとつお選びください

- ・イタリア産ブラータチーズと柳沢農園フルーツトマトのカプレーゼ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ - オレンジのソース 柳沢農園のハーブ -

パスタ

季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ

お魚

鮮魚と野菜の薪グリル - アンチョビバターソース -

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・和牛のタリアータ - 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ -
- ・T-ボーンの薪グリル(2名様よりご注文いただけます、お一人様 + JPY 3,000)

季節のデザート

モンテビアンコ



KAGARIBI  
KARUIZAWA

## DINNER 5 COURSE SET

add JPY 2,500

ANTIPASTO *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Caprese Salad** - Italian Burrata and fresh Tomato from YANAGIZAWA Farm -
- ・ **Fish Carpaccio of the day** - Orange Sauce, Herb from YANAGIZAWA Farm -

PASTA

**Tagliolini Mushroom and Parmigiano Reggiano**

FISH

**Wood-fired Fish** - Anchovy Butter Sauce -

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15 year aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano -
- ・ **T-Bone Beef Steak** (2 orders minimum, + JPY 3,000 per person)

SEASONAL DESSERT

**Monte Bianco**

前菜

本日の鮮魚のカルパッチョ オレンジのソース 柳沢農園のハーブ

パスタ

季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・ 鮮魚と野菜の薪グリル - アンチョビバターソース -
- ・ 信州ポークのポルケッタ - 白いんげん豆のクレマ -
- ・ 和牛のタリアータ - 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ - (+ JPY 1,600)

季節のデザート

モンテビアンコ



K A G A R I B I

KARUIZAWA

## DINNER 4 COURSE SET

ANTIPASTO

**Fish Carpaccio of the day** - Orange Sauce, Herb from YANAGIZAWA Farm -

PASTA

**Tagliolini Mushroom and Parmigiano Reggiano**

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wood-fired Fish** - Anchovy Butter Sauce -
- ・ **SHINSHU Pork Porchetta** - White Kidney Bean Crema -
- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15 year aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano -

(+ JPY 1,600)

SEASONAL DESSERT

**Monte Bianco**