

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

フレッシュトリュフのタリオリーニ

お魚

マグロと野菜の薪グリル - トマトケッカ -

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



K A G A R I B I

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 with fresh Truffle

FISH

Wood-fired Tuna - Tomato Checca -

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15years 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

フレッシュトリュフのタリオリーニ

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・ マグロと野菜の薪グリル - トマトケッカ -
- ・ 信州福味鶏の薪グリル - ヘーゼルナッツのペストロツソ - (ダブルポーション + JPY 800)
- ・ 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 with fresh Truffle

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wood-fired Tuna** - Tomato Checca -
- ・ **Wood-fired SHINSHU Chicken** - Pesto Rosso - (double portion : + JPY 800)
- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15years 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 下記よりおひとつお選びください

フレッシュトリュフのタリオリーニ

お魚

マグロと野菜の薪グリル - トマトケッカ -

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



K A G A R I B I

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 *Please choose your favorite one from below*

Tagliolini with fresh Truffle

FISH

Wood-fired Tuna - Tomato Checca -

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15years 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

フレッシュトリュフのタリオリーニ

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・ マグロと野菜の薪グリル - トマトケッカ -
- ・ 信州福味鶏の薪グリル - ヘーゼルナッツのペストロツソ - (ダブルポーション + JPY 800)
- ・ 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 with fresh Truffle

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wood-fired Tuna** - Tomato Checca -
- ・ **Wood-fired SHINSHU Chicken** - Pesto Rosso - (double portion : + JPY 800)
- ・ **Wagyu Beef Tagliata** - 15years aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano - (+ JPY 1,600)

SEASONAL DESSERT

Monte Bianco