前菜

- a. KAGARIBIインサラータ 近隣の野菜
 - i. 軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
 - ii. くるみドレッシング
- b. 本日のスープ

ドリンク

- a. コーヒー アイス・ホット
- b. 紅茶 アイス・ホット

メイン

- a. サンマと香味野菜のペペロンチーノ スパゲッティーニ
- b. 信州牛のペンネボロネーゼ
- c. 薪窯ラザニア
- d. 季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ (+ JPY 500)

デザート

- a. ショートケーキ (+ JPY 500)
- b. シューキャラメル (+ JPY 500)
- C. モンブラン (+ IPY 700)

BENVENUTO



ANTIPASTO

- a. KAGARIBI Local Vegetable Salad
 - i. KARUIZAWA Honey and Lemon blended Vinaigrette
 - ii. Walnut Dressing
- b. Soup of the day

MAIN

- a. Spaghettini Aglio e Olio Saury and Vegetables
- b. SHINSHU Beef Bolognese Penne
- c. Wood-fired Oven Lasagna
- d. Tagliolini Mushroom (+JPY 500)

COFFEE / TEA

- a. Coffee Hot/Iced
- b. Tea Hot/Iced

DESSERT

- a. **Strawberry Shortcake** (+JPY 500)
- b. Caramel Cream Puff (+JPY 500)
- c. Mont Blanc (+JPY 700)

BENVENUTO



前菜

- a. KAGARIBIインサラータ 近隣の野菜
 - i. 軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
 - ii. くるみドレッシング
- b. 本日のスープ

ドリンク

- a. コーヒー アイス・ホット
- h. 紅茶 アイス・ホット

LUNCH 4 COURSE SET

前菜

- a. 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 -
- b.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

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

前菜1品 + メイン1品 + コーヒー / 紅茶 JPY 3,600

メイン

- a. サンマと香味野菜のペペロンチーノ スパゲッティーニ
- b. 信州牛のペンネボロネーゼ
- C. 薪窯ラザニア
- d. 季節の茸とパルミジャーノチーズのタリオリーニ (+ IPY 500)

デザート

- a. ショートケーキ (+ IPY 500)
- b. シューキャラメル (+ IPY 500)
- C. モンブラン (+ JPY 700)

JPY 5,600

メイン

- a.鮮魚と野菜の薪グリル アンチョビバターソース -
- **b.信州ポークのポルケッタ** 白いんげん豆のクレマ -
- C.和牛のタリアータ 15年熟成バルサミコ (+ IPY 1.600)

デザート

本日のデザート コーヒー 又は 紅茶 アイス・ホット



1 Antipasto + 1 Main + Coffee / Tea JPY 3,600

ANTIPASTO

a. KAGARIBI Local Vegetable Salad

- i. KARUIZAWA Honey and Lemon blended Vinaigrette
- ii. Walnut Dressing
- b. Soup of the day

COFFEE / TEA

- a. Coffee Hot/Iced
- b. Tea Hot / Iced

LUNCH 4 COURSE SET

ANTIPASTO

- a. Caprese salad
 - Italian Burrata Cheese, fresh Tomato from YANAGIZAWA Farm -
- b. Fish Carpaccio of the day
 - Orange Sauce, Herb from YANAGIZAWA Fram -

PASTA

Tagliolini Mushroom and Parmigiano Reggiano

MAIN

- a. Spaghettini Aglio e Olio Saury and Vegetables
- b. SHINSHU Beef Bolognese Penne
- c. Wood-fired Oven Lasagna
- d. Tagliolini Mushroom (+JPY 500)

DESSERT

- a. **Strawberry Shortcake** (+ JPY 500)
- b. Caramel Cream Puff (+ IPY 500)
- c. Mont Blanc (+ JPY 700)

IPY 5,600

MAIN

- a. Wood-fired Fish Anchovy Butter Sauce -
- b.Pork Porchetta- White Kidney Bean Crema -
- c. Wagyu Beef Tagliata 15 year Aged Balsamic -

(+IPY 1,600)

DESSERT

Dessert of the day

Coffee or Tea Hot / Iced

