

# DINNER MENU

ご提供期間：2022/12/1～22、12/26～30、2023/1/2～3

Menu Valid Dates: Dec 1st - 22nd, Dec 26th - 29th 2022, Jan 2nd ~3rd 2023

鮮魚のカルパッチョ

**Fish Carpaccio of the day**

ほうれん草を練りこんだタリオリーニ タラバ蟹 トマトソース

**Homemade Spinach Tagliolini with King Crab, Tomato Sauce**

真鱈のサルティンボッカ サフランコンソメスープ

**Cod Fish Saltimbocca Saffron Consommé Soup**

和牛サーロインのタリアータ

- 15年熟成バルサミコ セルバチコ パルミジャーノ -

**Wagyu Beef Sirloin Tagliata**

- 15 Years aged Balsamic Wild Rocket Parmigiano Reggiano -

林檎のハチミツソテー シナモンのクリーム

**Honey Sauteed Apple with Cinnamon Cream**

**JPY 10,000 / per person**

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。食物アレルギーをお持ちのお客様ご遠慮なくお申し付けください。

All prices include consumption tax and service fee.

If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.



**K A G A R I B I**

KARUIZAWA