

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
- ・薪グリルした鮮魚のカルパッチョ

くるみのラヴィゴット 柳沢農園のハーブとボツタルガ

パスタ

タリオリーニ モリーユ茸 パルミジャーノ タイム

お魚

鮮魚と季節野菜の薪グリル トマトケッカ レモンパン粉

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 + JPY4,000)

季節のデザート

新茶のティラミス



KAGARIBI

KARUIZAWA

DINNER 5 COURSE SET

JPY10,000

ANTIPASTO *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Caprese Salad** Burrata cheese / Yanagisawa Farm Fruit tomato / Basil
- ・ **Wood-fire Grilled Fish Carpaccio**
Walnut Ravigote sauce / Yanagisawa Farm Herb / Bottarga

PASTA

Tagliolini Morel mushroom Parmigiano cheese / Thyme

FISH

Wood-fire Grilled Fish and Vegetables

Checce sauce / Lemon Bread crumble

MAIN *Please choose your favorite one from below*

- ・ **Wagyu Beef Sirloin Tagliata**
15years Balsamic sauce / Wild Rocket / Parmigiano cheese
- ・ **T-Bone Beef Steak** (for 2 persons, + JPY4,000 per person)

SEASONAL DESSERT

Green Tea Tiramisu

前菜

薪グリルした鮮魚のカルパッチョ

くるみのラヴィゴット 柳沢農園のハーブとボツタルガ

パスタ

タリオリーニ モリーユ茸 パルミジャーノ タイム

メイン 下記よりおひとつお選びください

- ・ 鮮魚と季節野菜の薪グリル トマトケッカ レモンパン粉
- ・ 信州福味鶏の薪グリル ローマ風 カチャトーラ
- ・ US産 ショートロインと野菜の薪グリル (+JPY1,000)

季節のデザート

緑茶のティラミス



KAGARIBI

KARUIZAWA

DINNER 4 COURSE SET

JPY7,000

ANTIPASTO

Wood-fire Grilled Fish Carpaccio

Walnut Ravigote sauce / Yanagisawa Farm Herb / Bottarga

PASTA

Tagliolini Morel mushroom Parmigiano cheese / Thyme

MAIN *Please choose your favorite one from below*

・ Wood-fire Grilled Fish and Vegetables

Checça sauce / Lemon Bread crumble

・ Wood-fired Shinshu Chicken ROME Cacciatore style

・ Wood-fired Grilled US Short loin and Vegetables (+JPY1,000)

SEASONAL DESSERT

Green Tea Tiramisu