

DINNER MENU

GF グルテンフリー **V** ベジタリアン **R** オススメ
Gluten Free Vegetarian Recommend

ANTIPASTO

KAGARIBI インサラータ 近隣の野菜 **GF** **V**
軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
ジンジャーヴィネグレット
KAGARIBI Salad | JPY 2,450
KARUIZAWA Honey and Lemon Vinaigrette
Ginger Vinaigrette

カプレーゼ **GF**
イタリア産 プラータチーズと柳沢農園 フルーツトマト
Caprese salad
Burrata Cheese / Yanagisawa Farm Fruit tomato / Basil | JPY 2,900

季節のカルパッチョ **GF**
シーズナルヴィネグレット 柳沢農園のハーブ
Carpaccio
Seasonal Vinaigrette
Yanagisawa Farm Herb | JPY 2,600

カラマリと野菜のセモリナフリット ホースラディッシュソース
Calamari and Vegetable Semolina Fritto
Horseradish sauce | JPY 2,200

自家製サルシッチャの薪グリル ロースとポテト レンズ豆ラグー
Homemade Italian sausage
Roasted potato / Lentil beans ragout | JPY 2,200

フライドポテト
Fried Potato | JPY 1,500

本日のスープ
Daily Soup | JPY 1,500

イタリアンチーズプレート
プラータチーズ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ
タレージョ ドライフルーツ ナッツ
Italian Cheese Plate
Burrata / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | JPY 3,600

コールドカット
モルタデラ 生ハム コッパ スペック オリーブのマリネ
Cold Cuts Plate
Mortadella / Prosciutto / Coppa / Speck | JPY 3,600



PASTA

信州牛のペネポロネーゼ ハーブ パルミジャーノ
Shinshu Beef Bolognese Penne Herbs / Parmigiano cheese | JPY 2,800

リングイネ ペスカトーレ 天使の海老 浅利 帆立 イカ **R**
Linguine Pescatora Angel Prawn / Clams / Scallop / Squid | JPY 3,600

フレッシュトリュフのタリオリーニ
Fresh Truffle Tagliolini | JPY 3,600

鯛と香味野菜のスパゲッティーニ ペペロンチーノ
Aglio olio Spaghettini Peperoncino Sardine / Flavored Vegetables | JPY 2,800

ブカティーニ アマトリチャーナ 玉ねぎ グアンチャーレ 黒胡椒
Bucatini Amatriciana Onion / Guanciale / Black pepper | JPY 2,800

PIZZA

マルゲリータ モッツアレラ トマトソース バジル
Pizza Margherita Mozzarella cheese / Tomato sauce / Basil | JPY 2,500

クワトロフォルマッジョ 軽井沢アカシアはちみつ添え
モッツアレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレージョ
Pizza Quattro Formaggio Karuizawa Honey
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | JPY 2,900

ピアンケッティ モッツアレラ シラス ズッキーニ ガーリック
Pizza bianchetti Mozzarella / Whitebait / Zucchini / Garlic | JPY 2,900

GRILLED

鮮魚と季節野菜の薪グリル **GF**
Wood-fire Grilled Fish and Vegetables | JPY 3,200

天使の海老 イカ ホタテ 鮮魚のグリルミスト ハーブ&レモン **GF**
Mix-Grilled Seafood Angel Prawn / Squid / Scallop / Fish | JPY 4,400

和牛と季節野菜の薪グリル 安曇野わさびのソーゴディカルネ **GF**
Wood-fire Grilled Wagyu Beef
Manganji chili pepper/ Eggplant/ AZUMINO Wasabi sauce | JPY 7,800

L-ボーンの薪グリル 約500g (1名~3名様) **GF**
Wood-fire Grilled L-Bone Beef Steak (1 - 3 people) | JPY 10,000

T-ボーンの薪グリル 約700g (2名~4名様) **GF**
Wood-fire Grilled T-Bone Beef Steak (2 - 4 people) | JPY 15,000

近隣の野菜の薪グリル オリーブオイル 岩塩 **GF** **V**
Wood-fire Grilled Local Vegetables Olive Oil / Rock Salt | JPY 2,200



SIGNATURE FROM KAGARIBI WOOD-FIRED OVEN

骨付き信州豚の薪グリル ゴールデンマスタード (2名様~3名様) **GF** **R**
Wood-fire Grilled Shinshu Pork Golden Mustard Sauce (2 - 3 people) | JPY 7,200

薪窯ラザニア **R**
Wood-fired Oven Lasagna | JPY 2,900

ゆいまーる牧場の石垣牛 ブリスケットの煮込み 近隣の野菜の薪グリル
Braised Ishigaki Beef Brisket Grilled Local Vegetables | JPY 5,200

KAGARIBI ハンバーガー **R**
自家製ブリオッシュとラクレットチーズ フライドポテトと サラダ添え
KAGARIBI Hamburger
Homemade Brioche / Raclette cheese / Bacon / Tomato / Fried Potato / Salad | JPY 3,600

DESSERT

KAGARIBI ティラミス **R**
KAGARIBI Tiramisu | JPY 1,300

季節のフルーツジェラート **GF** **V**
Seasonal Fruit Gelato | JPY 1,000

緑茶のティラミス **R**
Green Tea Tiramisu | JPY 1,400

アフオガード バニラアイス エスプレッソ
Affogato | JPY 1,000

フレンチトースト シャンティークリーム ベリーコンポート
Wood-fired Oven French Toast Chantilly Cream / Berries Compote | JPY 1,600

ピッツァ・ドルチェ ミックスベリー バニラアイス
Pizza Dolce Mixed berry / Vanilla ice cream | JPY 1,500

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。All prices include consumption tax and service fee. | 食材にアレルギーをお持ちのお客様はご遠慮なくお申し付けください。If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.