

DINNER 4 COURSE SET

JPY 7,000

ANTIPASTO

鮮魚のカルパッチョ 茄子のスカパーチェとルッコラのジェノベーゼ

Carpaccio Eggplant Scapece / Pest Arugula

PASTA

信州きのここと浅利のタリオリーニ

Tagliolini Shinshu Mushroom Clam / Garlic

MAIN

下記よりおひとつお選びください Please choose your favorite one from below

・鱈の薪グリル ポルポ・アフォガード

Wood-fire Grilled Cod fish Polpo affogato

・信州豚のポルケッタ ポテトピューレとローズマリー

Wood-fire Shinshu Porchetta Potato Puree / Rosemary

・国産 牛フィレ肉と季節野菜の薪グリル (+JPY2,000)

Wood-fire Grilled Beef Fillet Seasonal Vegetables

SEASONAL DESSERT

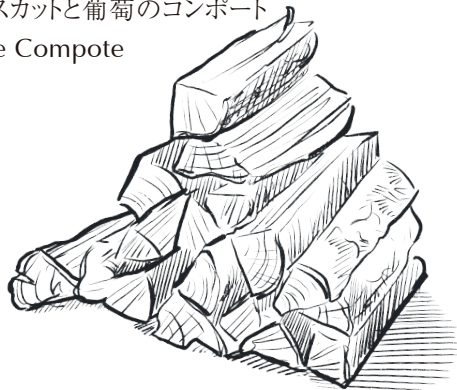
無花果のアーモンドケーキ シャインマスカットと葡萄のコンポート

Fig Almond Cake Shine Muscat / Grape Compote

DRINK

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA

DINNER 5 COURSE SET

JPY 10,000

ANTIPASTO

下記よりおひとつお選びください Please choose your favorite one from below

- ・鮮魚のカルパッチョ 茄子のスカパーチェとルッコラのジェノベーゼ
- ・ **Carpaccio** Eggplant Scapece / Pesto Arugula
- ・イタリア産ブラータチーズと信州産洋梨のカプレーゼ仕立て 軽井沢アカシアはちみつ
- ・ **Burrata Cheese Salad** Nagano Pear / KARUIZAWA Honey Vinaigrette

PASTA

信州きのこ浅利のタリオリーニ

Tagliolini Shinshu Mushroom Clams / Garlic

FISH

鱈の薪グリル ポルポ・アフォガード

Wood-fire Grilled Cod fish Polpo affogato

MAIN

下記よりおひとつお選びください Please choose your favorite one from below

- ・国産 牛フィレ肉と季節野菜の薪グリル
- ・ **Wood-fire Grilled Beef Fillet / Seasonal Vegetables**
- ・ **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 4,000)
- ・ **T-Bone Beef Steak** (for 2 persons + JPY 4,000 per person)

SEASONAL DESSERT

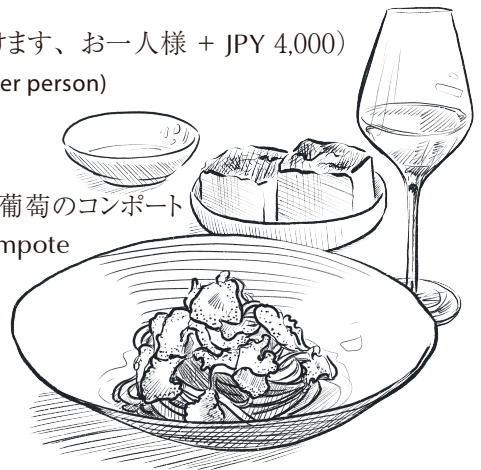
無花果のアーモンドケーキ シャインマスカットと葡萄のコンポート

Fig Almond Cake Shine Muscat / Grape Compote

DRINK

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



K A G A R I B I

KARUIZAWA