

# GRAND MENU

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

**T** トリュフスライス - 5g or 10g -  
**During truffle**  
※フレッシュトリュフは料理に含まれておりません  
追加料金でお料理に追加できます  
**Truffle is an additional charge.**  
**Please ask the price.**

## ANTIPASTO

**KAGARIBI** インサラータ 近隣の野菜 **GF** **V** **R**  
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 2,400  
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 3,200

**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 2,600

**自家製サルシッチャの薪グリル** グリルベジタブル レンズ豆のラグー **T**  
**Homemade Italian Sausage**  
Grilled Vegetables / Lentil Beans Ragout | JPY 2,600

**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 タレツジョ  
**Italian Cheese Plate**  
Burrata / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | (M) JPY 3,900 (S) JPY 2,700

**コールドカット**  
モルタデラ 生ハム コッパ スペック  
**Cold Cuts Plate**  
Mortadella / Prosciutto / Coppa / Speck | (M) JPY 3,900 (S) JPY 2,700



## PASTA

**信州牛のペンネボロネーゼ** ハーブ パルミジャーノ **T**  
**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

**自家製サルシッチャとクレソンのタリアテッレ** パルミジャーノと生胡椒 **R**  
**Tagliatelle** | JPY 3,200  
Homemade Italian sausage / Watercress / Parmigiano Reggiano / Raw black pepper

**春野菜と浅利のスパゲッティーニ** アーリオ・オーリオ ボツタルガ  
**Spaghettini Aglio Olio** Spring Vegetables / Clams / Bottarga | JPY 2,800

## PIZZA

**マルゲリータ** モッツァレラ トマトソース バジル | M size(28cm) JPY 2,500  
**Pizza Margherita** Mozzarella Cheese / Tomato sauce / Basil | S size(20cm) JPY 1,800

**クワトロフォルマッジョ** 軽井沢アカシアはちみつ添え  
モッツァレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ  
**Pizza Quattro Formaggio** Karuizawa Honey | M size(28cm) JPY 2,900  
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | S size(20cm) JPY 2,000

**ピッツァ・プリマベラ** 桜海老 クレソン オカヒジキ **R**  
**Pizza Primavera** | M size(28cm) JPY 3,000  
Sakura shrimp / Watercress / Okahijiki | S size(20cm) JPY 2,100

## GRILLED

**鮮魚と季節野菜の薪グリル**  
**Wood-fire Grilled Fish** Seasonal Vegetables | JPY 3,800

**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 4,800

**国産牛と季節野菜の薪グリル** **GF** **T**  
**Wood-Fire Grilled Beef** Seasonal Vegetables | JPY 7,800

**L-ボーンの薪グリル** 約500g (1名~3名様) **GF** **T**  
**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** **R** **T**  
**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** **T**  
**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** **T**  
**Wood-Fire Grilled Shinshu Pork** Golden Mustard Sauce (2 - 3 people) | JPY 7,800

**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 **T**  
**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 **GF**  
**KAGARIBI Tiramisu** | JPY 1,300

**ラズベリーとピスタチオのクロカンテ** トンカの香り **R**  
**“Croquante” Raspberries and Pistachios**  
Tonka flavor and Ice Cream | JPY 1,300

**季節のフルーツジェラート**  
**Seasonal Fruit Gelato** | JPY 1,100

**アフォガード** 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