

DINNER 4 COURSE SET

JPY 7,000

ANTIPASTO

信州 酔いどれサーモンのタルタルと春野菜のアンティパスト
Antipasto SHINSHU YOIDORE Salmon / Spring Vegetables

PASTA

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

Tagliatelle

Homemade Italian sausage / Watercress / Parmigiano Reggiano / Raw black pepper

MAIN

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

- ・ 鮮魚の薪グリル 季節野菜 ジンジャーソース
Wood-fire Grilled Fish Seasonal Vegetables / Ginger Sauce
- ・ 信州福味鶏のインボルティーニ デュカスパイス
SHINSHU Chicken "Involtini" Dukas spice
- ・ 国産牛 サーロインと季節野菜の薪グリル (+JPY2000)
Wood-fire Grilled Sirloin Beef Seasonal Vegetables (+JPY2000)

SEASONAL DESSERT

ラズベリーとピスタチオのクロカンテ トンカの香り
"Croquante" Raspberries and Pistachios
Tonka flavor Ice Cream

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

- ・ 酔いどれサーモンのタルタルと春野菜のアンティパスト
Antipasto SHINSHU YOIDORE Salmon / Spring Vegetables
- ・ アスパラガスの薪グリル トマトケッカ グアンチャーレ (JPY+300)
Wood-fire Grilled Asparagus Tomato checca sauce / Guanciale (JPY+300)

PASTA

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

Tagliatelle

Homemade Italian sausage / Watercress / Parmigiano Reggiano / Raw black pepper

FISH

鮮魚の薪グリル 季節野菜 ジンジャーソース

Wood-fire Grilled Fish Seasonal Vegetables / Ginger Sauce

MAIN

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

- ・ 国産牛サーロインと季節野菜の薪グリル
Wood-fire Grilled Beef 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 + JPY4,000)
T-Bone Beef Steak (for 2 persons + JPY 4,000 per person)

SEASONAL DESSERT

ラズベリーとピスタチオのクロカンテ トンカの香り

"Croquante" Raspberries and Pistachios

Tonka flavor IceCream

DRINK

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA