

DINNER 4 COURSE JPY 7,000

ANTIPASTO

鮮魚と根菜のミルフィーユ仕立て ビーツと柚子のヴィネグレット
Today's Fish and Root Vegetables Mille-Feuille Style
Beets and Yuzu Vinaigrette

PASTA

タラバ蟹とトマトのパッケリ ミックスハーブ
Paccheri King Crab / Tomato / Mixed Herbs

MAIN

- ・ 鮮魚のロースト 信州茸と白ワインのソース
Roasted Today's Fish Shinshu Mushrooms and White Wine Sauce
- ・ 仔羊の薪グリル 季節野菜 ミントのサルサヴェルデ
Wood-fire Grilled Lamb Seasonal Vegetables / Mint Salsa Verde
- ・ 国産牛 サーロインの薪グリル (+JPY2000)
Wood-fire Grilled Beef Sirloin (+JPY2000)

SEASONAL DESSERT

栗のカンノーロ カシスジェラート
Chestnut Cannolo Cassis Gelato

DRINK

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



KAGARIBI
KARUIZAWA

DINNER 5 COURSE JPY 10,000

ANTIPASTO

鮮魚と根菜のミルフィーユ仕立て ビーツと柚子のヴァイネグレット
Today's Fish and Root Vegetables Mille-Feuille Style
Beets and Yuzu Vinaigrette

PASTA

タラバ蟹とトマトのパッケリ ミックスハーブ
Paccheri King Crab / Tomato / Mixed Herbs

FISH

鮮魚の薪ロースト 信州茸と白ワインのソース
Roasted White Fish Shinshu Mushrooms and White Wine Sauce

MAIN

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

・国産牛サーロインの薪グリル
Wood-fire Grilled Beef Sirloin

・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

栗のカンノーロ カシスジェラート
Chestnut Cannolo Cassis Gelato

DRINK

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA