

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 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 トマトソース

Homemade Italian Sausage

Grilled Vegetables / Tomato Sauce | 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 ベスカトーレ 天使の海老 浅利 帆立 イカ **R**

Linguine Pescatora Angel Prawn / Clams / Scallop / Squid | JPY 3,600

秋刀魚と香味野菜のスパゲッティーニ・ペペロンチーノ

Spaghettini Peperoncino Pacific Saury / Flavored Vegetables | JPY 2,800

タラバ蟹とトマトのパッケージ ミックスハーブ **R**

Paccheri King Crab / Tomato / Mix Herb | JPY 3,600

フレッシュトリュフのタリオリーニ

Fresh Truffle Tagliolini | JPY 3,800

PIZZA

マルゲリータ モッツアレラ 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

モッツアレラ 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・ボルチーニ **R** **T**

BBQ風味の信州豚 ボルチーニ茸 信州茸

Pizza Porcini BBQ Style Shinshu Pork | M size(28cm) JPY 3,200

Porcini Mushrooms / Shinshu Mushrooms | S size(20cm) JPY 2,300

GRILLED

鮮魚の薪グリル 信州茸と白ワインソース

Wood-fire Grilled Fish Shinshu Mushrooms and White Wine Sauce | 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 and 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

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

ゆいまる牧場の石垣牛 ブリスケットのスモーク BBQソース

Smoked Ishigaki Beef Brisket BBQ Sauce | 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

栗のキャンノーロ カシスジェラート **R**

Chestnut Cannolo Cassis Gelato | JPY 1,300

季節のフルーツジェラート **GF**

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

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.