

# 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

下記の中からおひとつお選びください。 Please choose one from the following

- ・ 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 (+JPY2,000)  
**Wood-fire Grilled Beef Sirloin** (+JPY2,000)

## SEASONAL DESSERT

信州りんごのムース  
シナモンのクランブル 焦がしホワイトチョコレートのクリーム  
**Shinshu Apple mousse**  
Cinnamon crumble / Burnt white chocolate cream

## DRINK

コーヒーまたは紅茶  
**Coffee or Tea**



KAGARIBI  
KARUIZAWA



# DINNER 5 COURSE

JPY 10,000

## ANTI PASTO

鮮魚と根菜のミルフィーユ仕立て ビーツと柚子のヴェネグレット  
**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

信州りんごのムース  
シナモンのクランブル 焦がしホワイトチョコレートのクリーム  
**Shinshu Apple mousse**  
Cinnamon crumble / Burnt white chocolate cream

## DRINK

コーヒーまたは紅茶  
**Coffee or Tea**



KAGARIBI

KARUIZAWA