

# A La Carte

**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**  
※フレッシュな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 バジル

**Caprese salad**  
Burrata Cheese / Yanagisawa Farm Fruit Tomato / Basil | JPY 3,600

**鮮魚と根菜のミルフィーユ仕立てピーツと柚子のヴィネグレット** **R**

**Today's Fish and Root Vegetables Mille-Feuille Style** | JPY2,800  
Beets and Yuzu Vinaigrette

本日のスープ

**Today's Soup** | JPY 1,500

## SNACK

フライドポテト

Fried Potato | JPY 1,500

コールドカット&イタリアンチーズプレート  
パルミジャーノ・レッジャーノ / ゴルゴンゾーラ

モルタデラハム / 生ハム / ミックスナッツ

Cold Cuts & Italian Cheese Plate

Parmigiano / Gorgonzola

Mortadella / Prosciutto / Mix Nuts | JPY 3,600

## PASTA

タリアッテレ 信州牛のボロネーゼ パルミジャーノ / トリュフの香り **T**  
Tagliatelle **Shinshu Beef Bolognese** Parmigiano cheese | JPY 4,200

リングイネ ベスカトーレ オマール海老 浅利 帆立 イカ **R**  
**Linguine Pescatora** lobster / Clams / Scallop / Squid | JPY 5,400

牛蒡とグアンチャーレのスパゲッティニ カチョ・エ・ペペ **R**  
**Spaghettini Cacio e Pepe** Burdock / Guanciale / Pecorino Romano Cheese | JPY 3,000

自家製サルシッチャと根セロリのリガトーニ  
**Rigatoni Homemade Salsiccia and Celeriac** | JPY3,600

## 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 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 タレッジョ  
**Pizza Quattro Formaggi** Karuizawa Honey | M size(28cm) JPY 3,000  
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | S size(20cm) JPY 2,000

ピッツァ・グランキオ タラバ蟹 葱 スカモルツァ

**Pizza Granchio**  
Kingu Crab / Green Onion / Scamorza Cheese | S size(20cm) JPY 3,400

## WOOD-FIRED GRILLED

シーフドグリルミスト グレモータとタブナード **GF**

鮮魚 / オマール海老 / イカ / ホタテ

**Mix-Grilled Seafood** lobster / Squid / Scallop / Today'sFish | JPY 7,400

国産牛と季節野菜の薪グリル 約200g (1名様~2名様) **GF** **T**

**Wood-Fire Grilled Beef Seasonal Vegetables** ( 1 - 2 people) | JPY 10,000

骨付き信州豚の薪グリル ゴールデンマスタード 約500g (2名様~3名様) **GF** **R** **T**

**Wood-Fire Grilled Shinshu Pork** Golden Mustard Sauce ( 2 - 3 people) | JPY 8,200

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 17,000

## WOOD-FIRED OVEN

薪窯ラザニア **R**

**Wood-Fired Oven Lasagna** | JPY 3,000

赤ワインで煮込んだ和牛のゲーラッシュ 白いんげん豆のクレマ添え

**Wagyu Beef Goulash Braised in Red Wine**

White Kidney Bean/ Grilled Vegetables | JPY 7,200

**KAGARIBI** ハンバーガー

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

**KAGARIBI Tiramisu** | JPY 1,300

季節のフルーツジェラート **R**

**Seasonal Fruit Gelato** | JRY 1,000

アフオガード バニラアイス エスプレッソ

**Affogato** | JPY 1,000

信州のリンゴのムース シナモンのスクランブル 焦がしホワイトチョコレートのクリーム

**Sinshu Apple Mousse** Cinnamon Crumble / Bunt white Chocolate Cream | JRY 1,300

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