

DINNER 4 COURSE

JPY7,500

ANTIPASTO

タラバ蟹とコンソメゼリーカリフラワークリーム
King Crab and Consomme jelly Cauliflower Cream

PASTA

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

MAIN

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

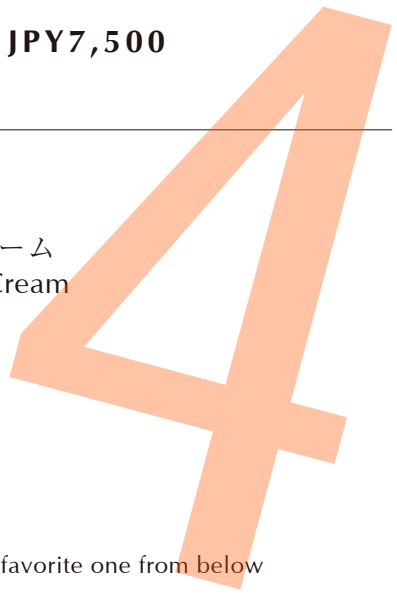
- ・ 鮮魚の薪グリル パプリカと生姜のソース
Wood-fire Grilled White Fish Paprika & Ginger Sauce
- ・ 信州豚の薪グリル エシャロットのクーリと黒胡椒風味のソース
Wood-fire Grilled Pork Shallot Coulis and Black Pepper Sauce
- ・ 国産牛 サーロインの薪グリル(+JPY2,000)
Wood-fire Grilled Beef Sirloin (+JPY2,000)

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

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。食物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。
All prices include consumption tax and service fee. If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.

DINNER 5 COURSE

JPY10,500

ANTIPASTO

タラバ蟹とコンソメゼリー カリフラワークリーム

King Crab and Consomme Jelly Cauliflower Cream

PASTA

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

FISH

鮮魚の薪グリル パプリカと生姜のソース

Wood-Fire Grilled Today's Fish Paprika & 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

・国産牛サーロインのロースト エシャロットのクーリと黒胡椒風味のソース
Roasted Beef Sirloin Shallot Coulis and Black Pepper Sauce

・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