

# 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**

## 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 3,600

**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 2,800

**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

**フライドポテト**

**Fried Potato** | JPY 1,500

**本日のスープ**

**Today's Soup** | 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 / Taleggio

Mortadella / Prosciutto / Mix Nuts | JPY 3,600



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.

## PASTA

タリアテッレ 信州牛のボロネーゼ ハーブ パルミジャーノ

**Tagliatelle Shinshu Beef Bolognese** Herbs / Parmigiano cheese | JPY 3,400

リングイネ ペスカトーレ オマール海老 浅利 帆立 イカ **R**

**Linguine Pescatora** Lobster / Clams / Scallop / Squid | JPY 5,400

桜海老と菜の花のスパゲッティニ・ペペロンチーノ

**Spaghetini Peperoncino with Sakura Shrimp and Broccoli Rabe** | JPY 3,000

信州豚のコンフィと春野菜のタリアテッレ ハーブの香り

**Tagliatelle, Shinshu Pork Confit and Spring Vegetables / A Hint of Herbs** | JPY 3,600

## 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 タレッジョ

**Pizza Quattro Formaggio** Karuizawa Honey | M size(28cm) JPY 3,000

Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio | S size(20cm) JPY 2,000

長野県産 全粒粉生地ピッツァ・プリマヴェーラ 桜海老 オカヒジキ クレソン

**Pizza Primavera** | M size(28cm) JPY 3,200

Sakura shrimp / Watercress / Okahijiki / Whole Wheat Pizza Dough | S size(20cm) JPY 2,200

## GRILLED

シーフードグリルミスト グレモラータとタプナード **Gf**

鮮魚 / オマール海老 / イカ / ホタテ

**Mix-Grilled Seafood** Today's Fish / Lobster / Squid / Scallop | 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**

**Wood-Fire Grilled Beef and Seasonal Vegetables** | JPY 10,000

L-ボーンの薪グリル 約500g (1名~3名様) **Gf**

**Wood-Fire Grilled L-Bone Beef Steak** (1 - 3 peo le) | JPY 12,000

T-ボーンの薪グリル 約700g (2名~4名様) **Gf** **R**

**Wood-Fire Grilled T-Bone Beef Steak** (2 - 4 people) | JPY 17,000

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**

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



## SIGNATURE FROM KAGARIBI 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 **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 1,500

フロマージュブランのムース 長野産 黒いちご **R**

**Fromage Blanc Mousse / NAGANO Black Strawberry** | JPY 1,500

季節のフルーツジェラート **Gf**

**Seasonal Fruit Gelato** | JPY 1,200

アフogaード バニラアイス エスプレッソ

**Affogato** | JPY 1,200

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



**KAGARIBI**  
KARUIZAWA