



KAGARIBI
KARUIZAWA

3rd ANNIVERSARY DINNER MENU

信州酔いどれサーモン マスの卵

ミントヴェルデと菊芋のピュレ

Shinshu Yoidore Salmon with Trout Roe

Mint Sauce and Pureed Jerusalem Artichoke

真澄の酒粕で育った信州吟醸豚のリエット

ゴルゴンゾーラのムース 蕪のグリル添え

Rillettes of Shinshu Ginjo Pork raised with "Masumi" Sake Lees

Gorgonzola Mousse / Grilled Turnip

リガトーニ

スモーク帆立とポロ葱のレモンクリーム

Rigatoni

Smoked Scallops and Leeks in Lemon Cream Sauce

金目鯛の薪グリル

レモンパン粉 トマトケッカソース

Wood-Grilled Red Snapper

Breadcrumbs flavored with Lemon / Tomato Checca Sauce

国産牛フィレ肉の薪グリル

赤チコリのプレゼとタレツジオのセモリナフリット

チコリの香りを移したマルサラワインソース

Wood-Fire Grilled Domestic Beef Tenderloin

Braised Red Chicory and Deep Fried Taleggio Cheese with Semolina Flour

Marsala Sauce Infused with Chicory Aromas

軽井沢ガーデンファームの苺カッサータ

Strawberry Cassata

from Karuizawa Garden Farm

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea

JPY12,000

食物アレルギーをお持ちのお客様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.

