



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ーレ

**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.





KAGARIBI  
KARUIZAWA

## DINNER MENU

### ANTIPASTO

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

### PASTA

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

### MAIN

国産牛フィレ肉の薪グリル  
赤チコリのプレゼとタレッ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

### DESSERT

軽井沢ガーデンファームの苺カッサータ  
**Strawberry Cassata**  
from Karuizawa Garden Farm

### DRINK

コーヒーまたは紅茶  
**Coffee or Tea**

JPY8,500



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.