

# LUNCH 4 COURSE

JPY7,500

## ANTIPASTO

甘海老と帆立のアンティパスト

アーティチョークともち麦 新玉ねぎのピュレ

**Sweet Shrimp and Scallop Antipasto**

Artichoke, Pearl Barley and Pureed New Onion

## PASTA

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 Vegetabel / A Hint of Herbs**

## MAIN

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

・信州福味鶏 もも肉の薪グリル

エストラゴンとケッパーのペースト オレンジ風味のソース

**Wood-Fire Grilled Shinshu Chicken**

Tarragon and Caper Paste / Orange-Flavored Sauce

・天然真鯛の薪グリル 春野菜 サフランと浅利のソース

**Wood-Fire Grilled Sea Bream / Spring Vegetables, Saffron and Clam Sauce**

・国産牛サーロインと季節野菜の薪グリル(+ JPY2,000)

**Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables (+ JPY 2,000)**

## SEASONAL DESSERT

フロマージュブランのムース 長野県産 黒いちご

**Fromage Blanc Mousse / NAGANO / Black Strawberry**

## DRINK

コーヒーまたは紅茶

**Coffee or Tea**



KAGARIBI

KARUIZAWA



# WOOD-FIRE GRILLED LUNCH SET JPY4,800

## ANTIPASTO

近隣野菜のグリーンサラダ

軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット

**Local Green Salad**

KARUIZAWA Honey and Lemon Vinaigrette

## SOUP

本日のスープ

**Today's Soup**

## MAIN

近隣野菜の薪グリルと本日の一品

**Wood-Fire Grilled Local Vegetables & Today's Contorno**

+

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  
Wood-Fire Grilled Today's Fish
- 信州豚の薪グリル  
Wood-Fire Grilled Shinshu Pork
- 国産牛サーロインの薪グリル (+JPY 1,800)  
Wood-Fire Grilled Beef Sirloin(+JPY 1,800)

## PETIT DESSERT

プチデザート

## DRINK

コーヒーまたは紅茶

**Coffee or Tea**



**KAGARIBI**

KARUIZAWA