

# DINNER 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 新玉ねぎのピューレ

**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 Vegetables / 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(+ JPY 2,000 )

**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

# DINNER 5 COURSE

JPY10,500

## 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 Vegetables / A Hint of Herbs**

## FISH

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**

## MAIN

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

- ・国産牛サーロインと季節野菜の薪グリル

**Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetables**

- ・T-ボーンの薪グリル

(2名様よりご注文いただけます、お1人様+JPY4,000)

**T-Bone Beef Steak** ( For 2 persons + JPY 4,000 per person )

## SEASONAL DESSERT

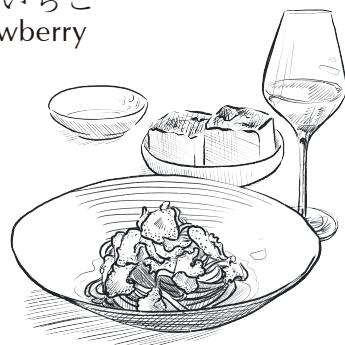
フロマージュブランのムース 長野県産 黒いちご

**Fromage Blanc Mousse / NAGANO Black Strawberry**

## DRINK

コーヒーまたは紅茶

**Coffee or Tea**



KAGARIBI

KARUIZAWA