

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

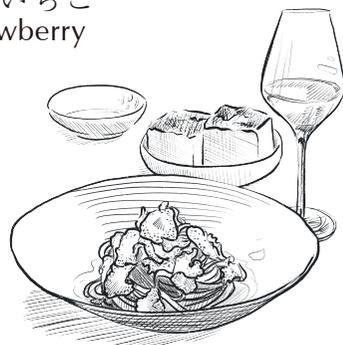
フロマージュブランのムース 長野県産 黒いちご

Fromage Blanc Mousse / NAGANO Black Strawberry

DRINK

コーヒーまたは紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA