

KAGARIBI WOOD-FIRE SELECTION

下記の薪火料理にはすべて付け合わせに"野菜の薪グリル"が付きます。
All of the following Wood-Fired dishes are served with
"Wood-Fired Grilled Vegetables" as an accompaniment.

信州産 鹿ロース 約200g
Shinshu Venison | JPY 5,800

シーフードミスト ~シェフおすすめの鮮魚 / オマール海老 / 帆立 / 烏賊 ~ GF
Mix-Grilled Seafood Today's Fish / Lobster / Squid / Scallop | JPY 7,400

骨付き信州豚のトマホーク 約500g (2名様~3名様) GF R
Grilled Shinshu Pork-Tomahawk (2 - 3 people) | JPY 8,200

国産 牛サーロイン 約200g GF
Japanese Beef Sirloin | JPY 10,000

US産 牛L-ボーン 約500g GF
US L-Bone Steak | JPY 12,000

US産 牛T-ボーンの薪グリル 約700g (2名~4名様) GF R
US T-Bone Beef Steak (2 - 4 people) | JPY 17,000

CONDIMENT

2種類以上お選びの場合は1種類につき+JPY500頂戴いたします。
Additional Sauce +JPY500

安曇野産 山葵
WASABI from Azumino

ゴールデンマスタード
Golden Mustard

サルサヴェルデ
Salsa Verde

ソース・ピカント
Sauce Picante

15年熟成バルサミコ
15 years old Balsamic | +JPY 800

マルサラトリュフソース
Marsala Truffle Sauce | +JPY 1,000



- V ベジタリアン Vegetarian
- GF グルテンフリー Gluten Free
- R オススメ Recommend

ANTIPASTO

KAGARIBI インサラータ 近隣の野菜
軽井沢アカシアはちみつとレモンのヴィネグレット
ジンジャーヴィネグレット

KAGARIBI Salad | JPY 2,400 GF V R
KARUIZAWA Honey & Lemon Vinaigrette Ginger Vinaigrette

イタリア産 プラータチーズと季節のフルーツ V
15年熟成バルサミコ バジル

Caprese salad Burrata Cheese / Seasonal Fruit /
15 years old Balsamic / Basil | JPY 3,900

季節のカルパッチョ GF

柳沢農園のハーブとシーズナルヴィネグレット

Carpaccio Seasonal Vinaigrette Yanagisawa Farm Herb | JPY 2,800

サルシッチャの薪グリル 季節野菜 トマトソース

Grilled Homemade Salsiccia
Local Vege / Tamato Sauce | JPY 2,800

トリッパのトマト煮込み 白いんげん豆

Stewed Tripe White Beans / Tamato Sauce | JPY 3,200

アスパラガスの薪グリル 生ハム マスタードソース

Wood-Fired Grilled Asparagus
Ham / Mustard Sauce | JPY 3,400

具沢山野菜のスープ

Vege Soup | JPY 1,800

SNACK

ナチュラルカットポテト ローズマリー風味

Natural Cut Potato
Flavoured with Rosemary | JPY 1,700

コールドカット&イタリアンチーズプレート
パルミジャーノ・レッジャーノ / ゴルゴンゾーラ
モルタデラハム / 生ハム / ミックスナッツ

Cold Cuts & Italian Cheese Plate
Parmigiano / Gorgonzola
Mortadella / Prosciutto / Mix Nuts | JPY 3,900

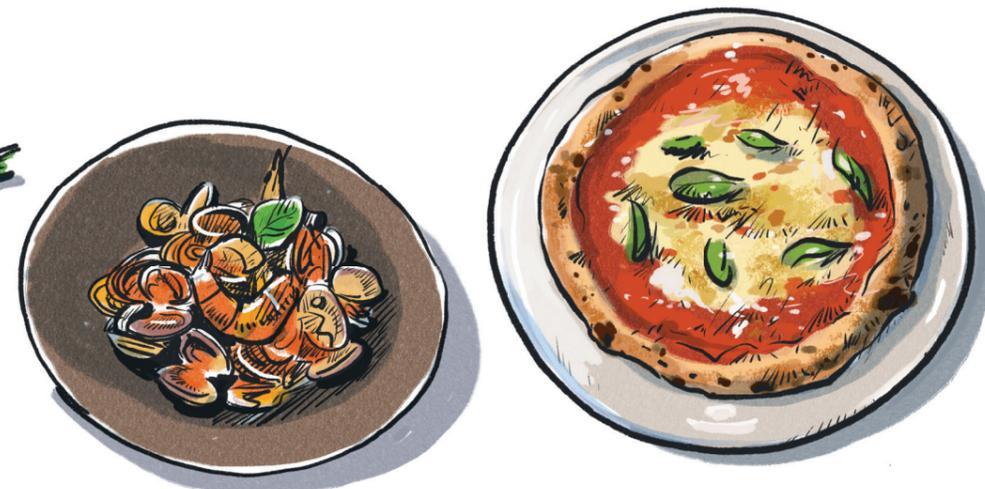
PASTA & PIZZA

タリアッテレ 信州牛のボロネーゼ ハーブ / パルミジャーノ
Tagliatelle Shinshu Beef Bolognese / Herb / Parmigiano Cheese | JPY 3,400

リングイネ ベスカトーレ オマール海老 浅利 帆立 イカ R
Linguine Pescatora Lobster / Clams / Scallop / Squid | JPY 5,400

桜海老と菜の花のスパゲッティーニ・ペペロンチーノ
Spaghettini Peperoncino Sakura Shrimp / Broccoil Rabe | JPY 3,000

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 | JPY 3,600



マルゲリータ モッツァレラ トマトソース バジル | M size(28cm) JPY 2,500
Pizza Margherita Mozzarella cheese / Tomato Sauce / Basil | S size(20cm) JPY 1,800

クワトロフォルマッジ 軽井沢アカシアはちみつ添え | M size(28cm) JPY 3,000
モッツァレラ パルミジャーノ ゴルゴンゾーラ タレツジョ | S size(20cm) JPY 2,000

Pizza Quattro Formaggi Karuizawa Honey
Mozzarella cheese / Parmigiano / Gorgonzola / Taleggio

長野県産 全粒粉生地 のピッツァ・プリマヴェーラ | M size(28cm) JPY 3,200
桜海老 オカヒジキ クレソン | S size(20cm) JPY 2,200

Pizza Primavera
Sakura shrimp/ Watercress/ Okahijiki/ Whole Wheat Pizza Dough

OVEN

薪窯ラザニア R
Wood-fired Oven Lasagna | JPY 3,000

赤ワインで煮込んだ和牛のグーラッシュ 白いんげん豆
Wagyu Beef Goulash Braised in Red Wine
Braised in Red Wine White Kidney Bean / Grilled Vegetables | JPY 7,200

KAGARIBI ハンバーガー
自家製ブリオッシュとラクレットチーズ フライドポテトと サラダ添え
KAGARIBI Hamburger
Homemade Brioche / Raclette Cheese / Bacon / Tomato / Fried Potato / Salad | JPY 3,600

日本海で獲れた魚介のカッチュッコ リヴォルノ風 リングイネ添え
Seafood caught in the Sea of Japan "Cacciucco alla Livornese" | JPY 8,300