

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 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 いちご

Fromage Blanc Mousse / 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

表示料金には消費税とサービス料が含まれます。食物アレルギーをお持ちのお客様はご遠慮なく申し付けください。

All prices include consumption tax and service fee. If you have any food allergies or intolerances, please feel free to contact us.