

DINNER 4 COURSE

JPY7,500

ANTIPASTO

鮮魚のカルパッチョ

シトラスヴィネグレット 初夏の野菜

Today's Fish Carpaccio

Citrus Vinaigrette / Early Summer Vegetables

PASTA

カサレツチェ プッタネスカ

蛸ラグー アメーラトマト オリーブ

Casarecce Puttanesca

Octopus Ragout / Amela Tomato / Olives

MAIN

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

- ・ 真鯛の薪火グリル 枝豆の白ワインソース
Wood-Fire Grilled Sea Bream Edamame / White wine Sauce
- ・ 信州豚ヒレ肉のカツレツ ルッコラ トマトケッカソース
Shinshu Pork Fillet Cutlet Arugula / Tomato Checca Sauce
- ・ 国産牛サーロインの薪火グリル(+ JPY 2,000)
Wood-Fire Grilled Beef Sirloin (+ JPY 2,000)

SEASONAL DESSERT

緑茶のティラミス

Green Tea Tiramisu

DRINK

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA

DINNER 5 COURSE

JPY10,500

ANTIPASTO

鮮魚のカルパッチョ

シトラスヴィネグレット 初夏の野菜

Today's Fish Carpaccio

Citrus Vinaigrette / Early Summer Vegetables

PASTA

カサレッチェ プッタネスカ

蛸ラグー アメーラトマト オリーブ

Casarecce Puttanesca

Octopus Ragout / Amela Tomato / Olives

FISH

真鯛の薪火グリル 枝豆の白ワインソース

Wood-Fire Grilled Sea Bream Edamame / White wine Sauce

MAIN

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

- ・国産牛サーロインの薪火グリル

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin

- ・T-ボーンの薪グリル

(2名様よりご注文いただけます。お一人様 +JPY4,000)

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

SEASONAL DESSERT

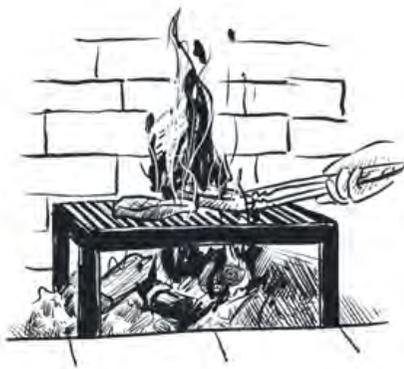
緑茶のティラミス

Green Tea Tiramisu

DRINK

コーヒーまたは 紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI
KARUIZAWA