

LUNCH 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 and 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

LUNCH PASTA SET

JPY4,000

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 Salada

KARUIZAWA Honey and Lemon Vinaigrette

SOUP

本日のスープ

Today's Soup

MAIN

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

- ・ 信州牛のペンネボロネーゼ トリュフ / パルミジャーノ
Shinshu Beef Penne Bolognese Truffle / Parmigiano Cheese
- ・ スパゲッティーニ ペペロンチーノ
信州福味鶏のサルシッチャ 長野県産キャベツ アスパラガス
Spghettini Peperoncino
Shinshu Fukimi Chicken Salsiccia / Nagano Cabbage / Asparagus
- ・ 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 Tomatoes / Olive

DESSERT

プチデザート

Putit Dessert

DRINK

コーヒー または 紅茶

Coffee or Tea



KAGARIBI

KARUIZAWA