

# DINNER 4 COURSE

JPY8,800

柳沢農園 アメーラトマトと蛸のアンティパスト  
茄子のキャビア風 白ワインソース  
**Amera Tomato from Yanagisawa Farm and Octopus Antipasto**  
Eggplant Caviar / White Wine Sauce

自家製スパゲッティ  
信州豚のサルシッチャ 赤玉ねぎ フェンネル  
**Homemade Spaghetti**  
Shinshu Pork Salsiccia / Red Onion / Fennel

国産牛サーロインの薪火グリル  
夏野菜のピューレとスパイスハーブのペースト  
**Wood-Fire Grilled Beef Sirloin**  
Pureed Seasonal Vegetable / Spice and Herb Paste

クルミとドライフルーツのセミフレッド  
パインとブルーベリーの入ったマンゴーソース  
**Semifreddo with Walnuts and Dried Fruits**  
Mango sauce with Pineapple and Blueberries



KAGARIBI  
KARUIZAWA



# DINNER 6 COURSE

JPY12,000

## 夏野菜の冷製ポタージュ Gazpacho

柳沢農園 アメーラトマトと蛸のアンティパスト  
茄子のキャビア風 白ワインソース  
**Amera Tomato from Yanagisawa Farm and Octopus Antipasto**  
Eggplant Caviar / White Wine Sauce

自家製スパゲッティ  
信州豚のサルシッチャ 赤玉ねぎ フェンネル  
**Homemade Spaghetti**  
Shinshu Pork Salsiccia / Red Onion / Fennel

鰻の薪火グリル  
ハーブのサラダ 赤ワインとバルサミコのソース  
**Wood-Fire Grilled Eel**  
Herb Salad / Red Wine and Balsamico Sauce

国産牛サーロインの薪火グリル  
夏野菜のピューレとスパイスハーブのペースト  
**Wood-Fire Grilled Beef Sirloin**  
Pureed Seasonal Vegetable / Spice and Herb Paste

クルミとドライフルーツのセミフレッド  
パイনとブルーベリーの入ったマンゴーソース  
**Semifreddo with Walnuts and Dried Fruits**  
Mango sauce with Pineapple and Blueberries



KAGARIBI  
KARUIZAWA