

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