

DINNER 4 COURSE

JPY 8,800

Antipasto

鮮魚とクスクスのタルタル仕立て
アメリカネソース

Today's Fish and Couscous Tartar

Sauce Americaine

Pasta

ズワイ蟹を使った自家製スパゲッティ

Homemade Spaghetti

Snow Crab Meat in Tomato Cream Sauce

Main

* 下記よりメインディッシュをお選びください
Please choose your main dish from the options below.

国産牛頬肉のペポーゾ ポレンタ りんごのピューレ
Stewed Beef Cheek in Red Wine "Peposo" Polenta and Apple Puree

OR

国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル + JPY 1,000
Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetable

Dessert

金柑のブリュレと蜂蜜のパンペルデュ
Kumquat Creme Brulee with Honey French Toast



KAGARIBI
KARUIZAWA



DINNER 5 COURSE

JPY 10,500

Antipasto

鮮魚とクスクスのタルタル仕立て
アメリカヌソース

Today's Fish and Couscous Tartar

Sauce Americaine

Pasta

ズワイ蟹を使った自家製スパゲッティ

Homemade Spaghetti

Snow Crab Meat in Tomato Cream Sauce

Fish

鮮魚の薪火グリル

根菜のアグロドルチェとカリフラワーのクレマ

Wood-Fire Grilled Today's Fish

Root Vegetable Agrodolce and Cauliflower Cream

Main

国産牛サーロインと季節野菜の薪火グリル

Wood-Fire Grilled Beef Sirloin and Seasonal Vegetable

Dessert

金柑のブリュレと蜂蜜のパンペルデュ

Kumquat Creme Brulee with Honey French Toast



KAGARIBI
KARUIZAWA